ISBN: 84-253-3001-7

9 788425 330018

*GUIA DE DULCES

# *GUIA DE DULCES



grijalbo

GIULIANA BONOMO

# GUÍA DE DULCES

Traducción de JUAN VIVANCO

grijalbo

GUÍAS PRÁCTICAS
Títulos publicados

GUÍA DE CÓCTELES
GUÍA DE LA FOTOGRAFÍA
GUÍA DE LA PASTA
GUÍA DE LA VERDURA
GUÍA DEL PESCADO Y EL MARISCO

Título original
TUTTODOLCI
Traducido de la edición de Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., Milán, 1995

Primera edición

ISBN: 84-253-3001-7
Depósito Legal: TO. 1.224-1996
Impreso y encuadernado en
Artes Gráficas Toledo, S.A., Toledo

# ÍNDICE

**Advertencias**

Las dosis de las recetas, excepto cuando se especifica otra cosa, son para cuatro personas.

A los tiempos indicados para la confección de los dulces hay que sumar los que se precisan para las preparaciones de base o los elementos de acompañamiento o guarnición a los que remiten expresamente las recetas.

# INTRODUCCIÓN

*Este sí que es un libro irresistible. Porque nos habla de dulces, y casi nadie puede resistir la tentación de probar un trozo de tarta, una copa de crema, un suave pastelito, una galleta crujiente.*
*Por supuesto, el placer de probar un dulce se puede satisfacer comprándolo directamente en la pastelería, pero es evidente que no hay nada como el «sabor de casa». Por eso la literatura gastronómica sigue publicando libros de cocina y encontrando unos lectores que aprecian y elaboran las recetas.*
*Esta obra está pensada para facilitar las cosas incluso a los que se acercan al arte de la repostería por primera vez. Por eso la primera parte se puede considerar técnica, pues en ella se explican, paso a paso, las técnicas de preparación de los dulces básicos. Así se podrá entender fácilmente cómo se hace una crema pastelera o un budín, una pasta de levadura o una tarta, un bizcocho clásico o un frágil merengue. Las descripciones son detalladas, y las fotos hacen que todo sea más claro y sencillo. De este modo, antes de llegar a los capítulos reservados a las recetas propiamente dichas, ya podréis tener una experiencia práctica que os permita afrontar sin temor cualquier receta. Estas últimas se describen con un estilo fácil y discursivo, de inmediata comprensión. Hemos optado por la «claridad total» porque sin duda será vuestra mejor aliada. Después de la parte técnica, el libro prosigue con una práctica división en cuatro capítulos. En primer lugar el dedicado a los llamados «platos de dulce», es decir, cremas, budines, flanes, bavarois, espumas, que debido a su consistencia blanda se tienen que servir en plato, vaso o copa. Encontraréis las cremas más clásicas, que se pueden comer acompañadas de bizcochuelos o también pueden servir para rellenar pasteles de distintas clases. Descubriréis lo*

*sencillo que es preparar un flan de chocolate o un budín de café, o cómo se pueden crear deliciosas combinaciones de cremas de distintos sabores para llenar copas multicolores.*
*Gracias a las fotos que ilustran el capítulo, veréis el resultado final de muchas de las recetas propuestas.*
*Luego está el capítulo de las tartas y las masas de levadura, los dulces más clásicos de todos. Los que no hayan preparado nunca con sus propias manos una tarta de manzana, una tarta margarita, una rosca con corintos, un suave brioche, un buñuelo de fresa o una impalpable tarta genovesa podrá darse, por fin, ese placer, con la seguridad de obtener un buen resultado. Pero cuidado, los pequeños despistes pueden llevarnos al fracaso: una masa poco trabajada, un dulce que se enfría porque se abre antes de tiempo la puerta del horno... Para llegar a la perfección hay que insistir, familiarizarse con las recetas y sobre todo con el horno.*
*Todo esto es válido también para las recetas del capítulo siguiente, donde aparecen, con su flagrante dulzura, delicados bizcochos, pastas y pastelillos deliciosos. Vale la pena hacerlos y probarlos todos. Lo mismo que las recetas del espectacular final de este libro, un capítulo dedicado a las tartas de alta pastelería, para preparar en ocasiones señaladas como aniversarios, fiestas de cumpleaños, comidas elegantes e invitaciones de postín. Son, por supuesto, unos dulces elaborados, que requieren experiencia y paciencia, pero que al final nos darán una enorme satisfacción.*
*Y eso no es todo. En este tratado de pastelería no podían faltar las «frivolidades»: por ejemplo, cómo se hace una decoración en la tarta de cumpleaños, cómo se crean elementos de guarnición de chocolate o pasta de almendras. Os hemos desvelado todos los «secretos del oficio» del repostero, ahora os toca a vosotros ponerlos en práctica con el mayor entusiasmo.*



# EQUIPO Y PREPARACIONES BÁSICAS

# LOS UTENSILIOS

El uso de utensilios apropiados facilita la preparación de los dulces. Se pueden citar sobre todo:

1 *Espolvoreador de azúcar o cacao*
2 *Molde*
3 *Termómetro de azúcar*
4 *Moldes para tartaletas*
5 *Parrilla*
6 *Molde hondo*
7 *Molde para rosca*
8 *Molde para budín, flan y bavarois*
9 *Batidora eléctrica*
10 *Jarra de medir*
11 *Cazo de cobre*
12 *Molde desmontable*
13 *Molde para tartas*
14 *Rodillo*
15 *Jeringa para bizcochos y hormillas para decorar*
16 *Cañas*
17 *Rueda para cortar pasta*
18 *Tartera de vidrio*
19 *Separador de yemas*
20 *Molde con forma de osito*
21 *Cortadores de pasta*
22 *Jeringa pastelera con boquillas de plástico*
23 *Manga pastelera*
24 *Boquillas de metal para la jeringa*
25 *Tartera para suflé*
26 *Tamiz para harina*
27 *Colador*
28 *Vaciador*
29 *Plantillas para decorar con azúcar o cacao*
30 *Paleta para azúcar o harina*
31 *Cuchara de madera*
32 *Moldes mignon para pastelillos*
33 *Cápsulas de papel*
34 *Brocha*
35 *Cazuela esmaltada*
36 *Espátulas de goma*
37 *Espátula de acero o ballena*
38 *Rasqueta de plástico*
39 *Rasqueta de metal*
40 *Batidor o varillas*



# BIZCOCHO

El bizcocho pertenece a la categoría de las masas flojas, montadas con huevo (a la que también pertenecen el biscuit, la genovesa, la madalena, etc.). Los ingredientes básicos son huevos, azúcar, harina y un pellizco de sal que ayuda a montar el huevo y elimina el sabor ligeramente amargo de la harina.
Para un bizcocho de 24 cm de diámetro, se echan 5 huevos en un cuenco y se añaden 150 g de azúcar.
Con la batidora eléctrica se monta la mezcla durante 10-15 minutos (1).


1

Tiene que ponerse hinchado y casi blanco; al levantar la batidora tiene que caer un poco de crema, formando como una cinta sobre la crema de debajo y quedándose un momento en la superficie antes de unirse a la masa (2).


2

Se mezclan 100 g de harina con 50 g de fécula, y luego se ponen en un tamiz con asa y se espolvorea sobre la crema de huevo (3), revolviendo con


3

una espátula.
A medida que la mezcla de harina y fécula va cayendo sobre la crema, se levanta esta última con una espátula de abajo a arriba, para incorporar bien el ingrediente añadido (4).


4

No revolver en sentido circular, para no desmontar la crema. Se deja de revolver en cuanto se haya incorporado


5

bien toda la harina. Se unta con mantequilla un molde desmontable, se espolvorea con harina y se vierte la crema (5). Como la consistencia es bastante líquida se extenderá de manera uniforme por el fondo. Se introduce en el horno calentado a 180 °C y se hornea durante 35 minutos. Cuando está cocido se saca del


6

horno, se suelta el aro del molde y se da la vuelta al bizcocho sobre una rejilla. Se separa con cuidado el fondo del molde (6).
Se enfría el bizcocho boca abajo, para nivelar las posibles irregularidades de la superficie que dificultarían el glaseado de la superficie.
Tiempo: 1 hora y 15 minutos.

# PASTA BRISA

Aquí damos la dosis para 1,25 kg de pasta (para una tarta hacen falta 300 g; el resto se puede congelar). En el mármol se ponen 500 g de harina con un hueco centralen fuente, se echa por encima un pellizco de sal, se espolvorea con 250 g de azúcar y se ponen en el centro 250 g de mantequilla en cuadritos (1).


1

Se empiezan a mezclar los ingredientes con la punta de los dedos. Se recomienda tener las manos muy frías para no calentar la mantequilla. Para eso hay que sumergir las manos de vez en cuando en agua helada con cubitos de hielo, y luego secarlas bien con papel secante de cocina.
Se mezcla parte de la mantequilla con la harina, luego se añade 1 huevo y 1 yema (2) y se vuelve


2

a amasar añadiendo varias cucharadas de agua helada. Cuando hayan ligado bien todos los ingredientes, se sigue amasando un poco hasta formar un panecillo, que se envuelve en película de plástico (3) y se introduce en el frigorífico durante 1 hora.


3

Se saca la pasta y se extiende con el rodillo sobre el mármol para formar una





lámina redondeada de 3 o 4 mm de grosor (4); luego se levanta con el propio rodillo y


4

se forra con ella un molde de tarta con borde acanalado, ligeramente untado de mantequilla.
Con el rodillo se aprieta la pasta sobre el borde del molde para cortarla (5) y quitar la que sobra, que se puede usar para hacer tiras que se colocan


5

sobre la tarta como decoración.
Doblar la pasta del contorno formando un cordón uniforme y pellizcarlo con la punta de los dedos. Para cocer la pasta en vacío (es decir, sin rellenar), se pincha con un tenedor, luego se cubre con un redondel de papel aceitado y se colocan encima unas habichuelas secas (6).


6

Se cuece la pasta en horno caliente a 190-200 °C durante unos 30 minutos.
Se quita el papel y las habichuelas y se vuelve a hornear la base durante 5 minutos.
Se desmolda, se deja enfriar sobre una parrilla y se rellena.
Tiempo: 1 hora, más el reposo.

# MASA DE HOJALDRE

Los ingredientes de esta masa son sólo harina, mantequilla, un poco de agua y un pellizco de sal. La dosis de harina (que debe ser del tipo 00) y de mantequilla son iguales; por ejemplo, para 500 g de harina hacen falta 500 g de mantequilla. La porción de harina se divide en dos partes, una de 300 g y la otra de 200 g. La cantidad mayor se coloca sobre un mármol (más frío, y por lo tanto más adecuado que un tablero de madera, porque la pasta no tiene que acumular calor). Se añade el pellizco de sal, 1 dl de agua y se empiezan a mezclar los ingredientes con los dedos, añadiendo poco a poco 1 dl más de agua.

Se amasa hasta que se obtiene un bollo consistente. Se le hacen unos cortes en cruz (1), para que




luego resulte más fácil extender la masa, y se envuelve en película para alimentos, dejándolo en el frigorífico durante 30 minutos. Al mismo tiempo se prepara el segundo bollo, amasando el resto de la harina con toda la mantequilla (2).




Se amasa hasta que la mantequilla absorba por completo la harina; entonces se deja de amasar, para no calentar la mantequilla; luego se forma un bollo rectangular, se envuelve en película y se mete en el frigorífico.

Pasado el tiempo indicado para el reposo se sacan los dos bollos, se extiende el que es sólo de harina, aplanándolo con las manos a partir del corte en cruz que se hizo al





principio, y luego con el rodillo, hasta obtener un cuadrado de unos 40 cm de lado.

Se pone en el centro la otra masa con mantequilla, se doblan por encima dos de los bordes de la masa extendida y se pasa el rodillo apretando ligeramente. Se doblan los otros dos bordes, uno por encima y el otro por debajo (3); de esta forma la manteca




estará mejor repartida entre las capas de pasta que se formarán durante la cocción.

Se aplasta la masa con el rodillo en un solo sentido, y se adelgaza hasta obtener un rectángulo regular de 3 o 4 mm de grosor. Entonces se empiezan las llamadas «vueltas», que deben dar a la pasta su clásica suavidad. Se doblan los dos lados cortos del rectángulo hacia en centro, de modo que se toquen sin solaparse (4).

Luego se dobla la pasta por el




centro, obteniendo 4 capas superpuestas. Se hace una marca en la pasta con el dedo para indicar la primera «vuelta». Se envuelve en película transparente y se introduce en el frigorífico durante 1 hora. Luego se saca, se extiende y se repite la misma operación de antes. Se hace una segunda marca para indicar la segunda vuelta, y se introduce otra vez en el frigorífico durante 1 hora. Hacer lo mismo otras dos veces, y entonces la masa estará preparada.

Tiempo: 1 hora, más el reposo.

# BIZCOCHO ENROLLADO

El bizcocho enrollado sirve para hacer brazos de gitano, troncos, juanitas, etc. No se cuece en un molde normal, como las otras masas (bizcocho, genovesa) sino en la placa del horno. Para darle suavidad se incorporan las claras montadas a punto de nieve. Se necesitan 4 huevos. En un cuenco se cascan 2 y se añade la yema de otro y 60 g de azúcar. Se montan los ingredientes con la batidora eléctrica hasta que se forme una masa hinchada y espumosa, casi blanca. Esta operación también se puede hacer introduciendo el cuenco con los huevos en otro recipiente más grande con agua tibia. Cuando la crema esté montada, se añaden 70 g de harina espolvoreada con un tamiz para que esté suelta (1), y se incorpora


1

moviendo la masa de abajo a arriba con una cuchara de madera o una espátula. Luego se añaden 50 g de mantequilla fundida, fría, que forme un hilo al caer, y 2 claras batidas a punto de nieve con una pizca de sal. Con un poco de mantequilla sin fundir se unta primero la placa del horno y luego una hoja de papel de hornear, colocado encima de la placa. Se vierte la masa encima y, con una espátula, se nivela para que forme una capa de 1 cm de alto (2).


2

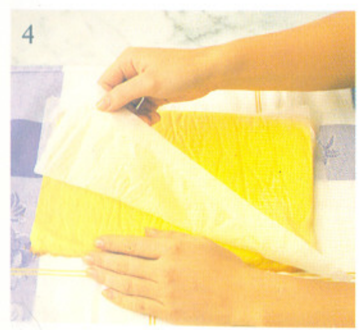
Se hornea a 220 °C durante 7 u 8 minutos. Luego se le da la vuelta sobre un paño de cocina húmedo y se pasa la brocha con agua fría por el papel, que estará pegado (3).






3

Así resultará mucho más fácil separar la masa, gracias al contraste térmico creado. Separar el papel lentamente, empezando por una esquina y sujetando con la mano izquierda la masa que vaya quedando al descubierto (4).


4

Envolver enseguida la masa con el paño, formando un rollo apretado, y dejarlo enfriar en el frigorífico. No hay que cometer el error de dejar que se enfríe la masa antes de enrollarla, porque si se seca puede romperse y poner en peligro el resultado final. Se toma el rollo, se abre con mucho cuidado, se vuelve a extender el bizcocho y se unta con el relleno, que puede ser confitura (5), crema de castañas, crema de chocolate o nata. Se vuelve a arrollar enseguida y se deja reposar


5

durante 30 minutos como mínimo en un lugar fresco antes de servirlo. Se puede presentar cortado en rodajas o entero, después de dar dos cortes sesgados en los extremos.
Tiempo: 40 minutos, más el enfriamiento.

# MASA DE BRIOCHE

Los ingredientes son harina, huevos, leche, levadura de cerveza, mantequilla y azúcar. La primera operación consiste en desmenuzar la levadura en una taza, para desleírla en unas cucharadas de leche templada (1).




Para obtener un bollo de unos 750 g se ponen unos 750 g de harina sobre el mármol, se añaden 20 g de levadura




desleída en 3 o 4 cucharadas de leche y se mezclan bien los ingredientes con la punta de los dedos (2), añadiendo un chorrito de leche tibia hasta formar un pan homogéneo.
Se le hace un corte en forma de cruz y se coloca en un cuenco, cubriéndolo con un paño. Se deja leudar durante 1 hora en un lugar templado donde no haya corrientes, hasta que la masa haya doblado su volumen.
Se ponen 250 g de harina en fuente sobre el mármol, se añaden 25 g de azúcar y un




pellizco de sal disuelta en 2 cucharadas de leche templada (3), 125 g de mantequilla ablandada en trocitos y 3 huevos.
Se amasan los ingredientes hasta obtener un bollo de




masa blando y elástico.
Se aplasta con las palmas de la mano (4) y se pone en el centro el otro panecillo




leudado (5). Luego se amasa enérgicamente hasta que aparezcan burbujas en la superficie. Se coloca la masa en una cazuela, se cubre con un trapo y se deja fermentar durante 1 hora por lo menos, hasta que doble su volumen.

Entonces se vuelve a amasar hasta que tenga su volumen inicial (6), y se deja fermentar otra hora hasta que otra vez




tenga el doble de volumen.
Después de estas operaciones es aconsejable poner la masa en la parte menos fría del frigorífico durante 1 hora, envuelta en película para alimentos. Así se pondrá más consistente y elástica, y será más fácil trabajar con ella.
Tiempo: 40 minutos, más la fermentación.

# MASA QUEBRADA

Se llama así porque cuando está cocida es muy quebradiza. Se hace con harina, mantequilla y agua. Para una tarta de 4-6 personas se ponen 200 g de harina tamizada en fuente sobre el mármol, se añade un pellizco de sal y 100 g de mantequilla ablandada en trocitos (1).


1

Se echa parte de la harina sobre la mantequilla (2), luego se cogen algunos trozos de mantequilla


2

con el índice y el pulgar, mezclándolos con los dedos para desmigajarlos sobre la harina. Se vierte 1 dl escaso de agua bien fría sobre la harina y la mantequilla y se empiezan a amasar los ingredientes con una espátula (3), uniéndolos sin calentar la mantequilla, para que


3

la masa no quede luego dura. Se va añadiendo poco a poco más agua fría (de 4 a 6 cucharadas, según el tipo de harina, que absorbe distinta cantidad de líquido). Luego se amasa con las manos rápidamente hasta obtener un bollito rugoso. Se envuelve en película para alimentos y se deja por lo menos 1 hora en el frigorífico.
Tiempo 40 minutos, más el reposo.



# PETITS FOURS DE CHOCOLATE

Para obtener estas «cestas» de chocolate que se pueden llenar de nata, crema o frutos pequeños, hay un procedimiento bastante sencillo, aunque requiere un cierto método. Lo primero que hay que hacer es colocar sobre una mesa, en fila, tantas cápsulas de papel como dulces se quieran preparar (supongamos que sean 20). Luego se funde el chocolate tal como se explica en la página 30. Cuando el chocolate esté fundido y casi frío se vierte en la primera cápsula de la izquierda de la fila una cantidad suficiente para llenarla, y se prosigue con todas las demás (1).


1

Al llegar a la última, la primera que se ha llenado deberá tener ya una fina capa endurecida pegada a las paredes. Si es así se extrae el chocolate líquido y se sigue con la segunda cápsula, y así sucesivamente, realizando la misma operación. Si nos damos cuenta de que la capa adherida a las paredes todavía es demasiado blanda y fina, debemos esperar un poco antes de quitar el sobrante líquido. Otro sistema consiste


2

en dar unas pinceladas de chocolate fundido en las cápsulas (2) y esperar a que se endurezca. Luego se vuelve a pasar el pincel para dar más espesor, y se deja que se endurezca de nuevo. Al final se separan delicadamente las cápsulas de papel.
Tiempo: 40 minutos, más el necesario para enfriar.

# CRÊPES

La pasta usada para las *crêpes* (o panqueques) es la misma para las recetas saladas que para las dulces. En el segundo caso se añade un poco de azúcar a los ingredientes, disminuyendo la dosis de sal. Para 12 *crêpes* se cascan en un tazón 3 huevos, se añade un pellizco de sal y 1 cucharada de azúcar y se baten un poco con un tenedor (1).

1



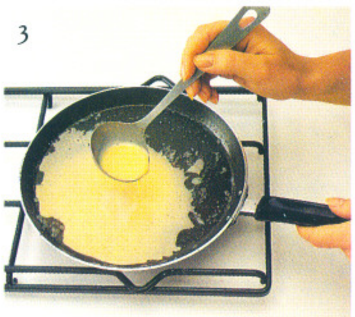
En otro recipiente se ponen 3 cucharadas colmadas de harina (unos 75 g) y se deslíe lentamente con 2 dl de leche para obtener una primera pasta densa y sin grumos y luego, poco a poco, un compuesto cada vez más líquido. Luego se añade la mezcla de leche y harina a los huevos batidos y se bate todo un momento con la batidora eléctrica hasta obtener una crema fluida (2).

2



Se unta ligeramente una sartén adecuada (de hierro o material antiadherente, y 12-15 cm de diámetro) con una nuez de mantequilla, se calienta sin que ésta llegue a freir y se vierte un cucharón (unas 4 cucharadas) de pasta (3).

3

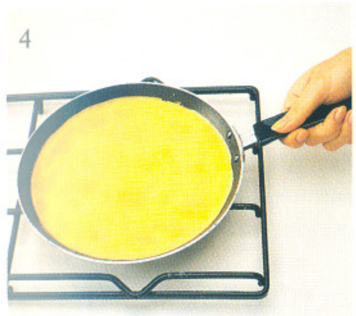






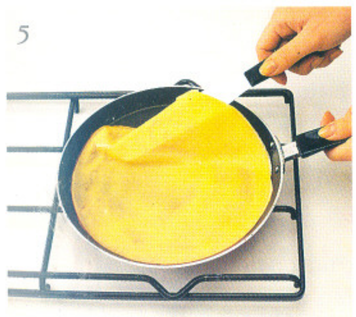
Se reparte uniformemente la pasta por el fondo de la sartén hasta que la cubra por completo (la *crêpe* tiene que ser fina). Se cuaja durante un momento y se deja que se dore por el lado que está en

4



contacto con la sartén (4). Se le da la vuelta con cuidado, con la ayuda de una espumadera (5) y se dora por el otro lado. Se pone en un

5



plato y se van haciendo las demás *crêpes*, apilándolas en el plato.
Tiempo: 1 hora.

Además del sistema que se acaba de indicar para la preparación de las *crêpes*, hay otro más rápido, pero que puede producir algún grumo en la pasta (en ese caso basta con pasarla por un colador). Se ponen los huevos en un cuenco, se baten con un tenedor y se va añadiendo poco a poco el azúcar, la sal y por último la harina sin dejar de batir con un tenedor o unas varillas. Luego se añade la leche, vertiéndola a chorro sin dejar de batir hasta que la pasta tenga la consistencia adecuada.
Se puede dejar que repose en el frigorífico durante una hora antes de utilizarla.

# MASA ESCALDADA O MASA *CHOUX*

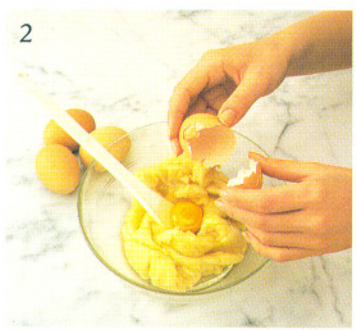
Con esta pasta se preparan *éclairs* (relámpagos), *petisús*, *lionesas* y otros dulces. Para obtener de 20 a 25 pastelillos, suficientes para 8 personas, se necesitan 2,5 dl de agua, 5 g de sal, 100 g de mantequilla, 150 g de harina y 4-5 huevos. Se prepara una cazuela con una capacidad cuatro veces superior a la del líquido usado y se vierte en ella el agua, poniéndola a calentar. Luego se añade la sal y la mantequilla cortada en trozos. Se revuelve de vez en cuando mientras el agua rompe a hervir. Se retira del fuego y se incorpora toda la harina de golpe. Se revuelve con una espátula inclinada, primero despacio para evitar que el líquido salpique y luego enérgicamente, con la espátula derecha, para obtener una masa más pastosa.
Se vuelve a poner la cazuela a fuego medio y se sigue batiendo con fuerza hasta que la masa forme una bola que se separe de las paredes de la cazuela (1), chirriando como si se estuviera friendo, y dejando una ligera pátina blanca en el recipiente.

1



No se debe prolongar demasiado la cocción, porque entonces los pastelillos podrían no subir.
Se pasa a un cuenco frío (para no «quemar» los huevos en las paredes calientes de la cazuela) y se añade el primer huevo (2), mezclándolo

2



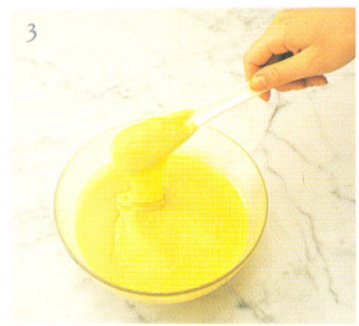
cuidadosamente con la masa. No añadir el segundo hasta que el primero no se haya





unido bien. Después de incorporar los primeros tres huevos se comprueba la consistencia de la masa y se añade el resto de los huevos en pequeñas dosis. Para estar seguros de que la masa tiene la consistencia adecuada se hunde en ella la espátula, se le da la vuelta y se levanta 10 cm sobre su superficie, inclinándola 45°: la masa debe caer despacio, formando una torrecilla continua (3).

3



Se unta con mantequilla una placa de horno, se introduce la masa en una manga pastelera con boquilla lisa y redonda y se depositan en la placa unos montoncitos equidistantes, manteniendo la manga en posición vertical (4).
Luego se hacen estrías en la masa con los dientes de un tenedor. Esto se hace con el objeto de eliminar las posibles burbujas de

4



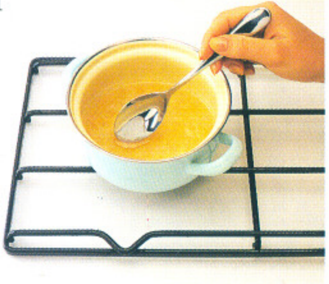
aire, que deformarían la masa durante la cocción, y de uniformar las distintas piezas.
Para hacer *éclairs* o relámpagos (alargados) hay que poner en la manga una boquilla ancha y fina, manteniéndola con una inclinación de 45°, y depositar en la placa unas tiras de unos 10 cm de largo, bien separadas. Se hornea a 230 °C durante diez minutos, y luego, en cuanto los dulces empiezan a subir, se baja el horno hasta 200 °C y se cuecen durante otros diez minutos. Se sacan del horno y se despegan enseguida de la placa, poniéndolos en una rejilla a enfriar.
Tiempo: 1 hora y 15 minutos.

# PASTA DE ALMENDRAS

La pasta de almendras se utiliza sobre todo para bañar y decorar las tartas y los pasteles, para rellenar y también para hacer los clásicos frutos de colores de la pastelerías reginales.

Para preparar unos 2 kg de pasta de almendras se necesitan 500 g de azúcar refinado, 250 g de glucosa, 250 g de azúcar de lustre y 500 g de almendras peladas. Se pone todo el azúcar refinado en una cazuela con 60 g de glucosa y 1 dl de agua. En cuanto el jarabe empieza a hervir se quita la espuma que se forma en la superficie (1), y luego se

1



cuece hasta el punto de «bola blanda» (véase p. 40). Se ponen las almendras peladas y ligeramente tostadas en la picadora con el azúcar de lustre, y se muelen a la segunda velocidad hasta obtener un polvo fino (tardará unos 2 minutos). Se vierte a chorro el almíbar cocido (2) sobre el polvo de almendras

2



en el vaso de la picadora parada, y se añade la glucosa restante. Se acciona a la segunda velocidad durante 2 minutos. Se detiene el aparato, se limpian con una espátula las paredes del vaso y la tapa, y se vuelve a accionar a la segunda velocidad durante 1 minuto.

Se introduce la pasta obtenida en una bolsita de plástico para alimentos y se deja en un sitio fresco en espera de utilizarla.

Tiempo: 40 minutos.



# MAZAPÁN

Este tipo de pasta, a diferencia de la de almendras, se puede hornear y sirve sobre todo para hacer pastas. Por lo general el peso del azúcar y el de las almendras son equivalentes. Para 1 kg abundante de masa hacen falta 500 g de almendras peladas y ligeramente tostadas, 250 g de azúcar refinado, 250 g de azúcar de lustre y 2 claras de huevo. Se ponen las almendras y el azúcar refinado en la picadora (1) y se acciona el

1



aparato a la segunda velocidad hasta que la masa forme grandes grumos. Se añade el azúcar de lustre y se sigue moliendo a la segunda velocidad hasta que el compuesto sea más homogéneo. Luego se añade una de las claras y se vuelve a accionar durante 1 minuto. No prolongar demasiado el proceso para no calentar demasiado la pasta. Se añade la otra clara y se acaba de batir a la primera velocidad para obtener una pasta homogénea. Se saca de la picadora y se envuelve en un

2



paño húmedo (2) o en una película para alimentos para que no le dé el aire y no se seque, perdiendo su consistencia suave. Ya está lista la pasta para la preparación de los dulces.

Tiempo: 40 minutos.

# GLASA DE CHOCOLATE

Se ralla o se trocea el chocolate en un cazo y se calienta al baño María. Se funde hasta que esté blando, y luego se revuelve con una cuchara de madera. Se vierten dos terceras partes del chocolate fundido en una superficie preferiblemente de mármol y, con una espátula, se revuelve hasta que se enfría y adquiere cierta consistencia. Se vuelve a poner el chocolate en el cazo (1) junto con el que había quedado y, sin dejar de revolver, se funde de nuevo, dejándolo unos momentos al baño María.




Se retira el recipiente del baño María y se espera unos minutos. Luego se mide con el termómetro la temperatura, que deberá ser de 27-29 °C, punto ideal para obtener un baño perfecto. Si no se tiene termómetro se puede probar una pizca de chocolate fundido, que deberá dejar una ligera sensación de frescor en los labios.

Otro sistema para preparar la glasa consiste en fundir el chocolate como se acaba de explicar, preparando al mismo tiempo un almíbar de azúcar y cociéndolo hasta el punto de «bola blanda» (véase p. 40). Se vierte el almíbar aún caliente en el chocolate fundido (2) y se revuelve bien para mezclar los ingredientes y obtener una glasa muy suave.

Tiempo: 20 minutos.

Glasa real, de azúcar y de colores






# GLASA REAL, DE AZÚCAR Y DE COLORES

**Glasa real**

Para obtener una glasa de consistencia perfecta se necesitan 150 g de azúcar de lustre por cada clara de huevo. El azúcar de lustre se tiene que tamizar antes de pesarlo. Se ponen en un cuenco las claras con la mitad del azúcar previsto por la receta. Primero




se agita despacio con las varillas (1). Cuando el azúcar y las claras empiezan a mezclarse se bate con más energía. Al mismo tiempo se añade el resto del azúcar y se sigue batiendo hasta obtener una masa blanca y brillante.

Unas gotas de limón o de vinagre blanco harán que sea más blanca pero cuidado, endurecerá más deprisa.

**Glasa de azúcar y de colores**

Para la glasa de azúcar, adecuada para bañar tartas y pasteles, pero también para escribir felicitaciones, se pone el azúcar de lustre tamizado en un cuenco y se añade el agua fría, a cucharadas (2),




hasta obtener una pasta semifluida. Se revuelve con energía durante unos minutos.

Para la glasa de colores se prepara azúcar de lustre tamizado y se va añadiendo poco a poco el agua en cantidad algo inferior a la de la receta anterior, pues a la dosis de líquido hay que añadir el licor correspondiente, por ejemplo *blue* o *green curaçao*, que dará a la glasa un delicado color azul o añil, o un colorante alimentario.

# GLASEAR UNA TARTA CON CHOCOLATE

Para bañar, por ejemplo, una tarta Sacher (véase p. 238) después de rellenarla con mermelada de albaricoque y recomponerla, se coloca sobre la rejilla con un plato debajo. Se vierten unos 300 g de glasa de chocolate (véase p. 30) justo en el centro (1), y se

1



extiende con una espátula por toda la superficie (2).
Es muy importante mantener

2



la espátula plana, para no formar arrugas que estropearían el lustre del baño. Después, también con la espátula, se cubre todo el contorno lateral de la tarta. Para facilitar esta operación es conveniente levantar el plato con la palma de la mano izquierda, inclinándolo un poco. A medida que se va revistiendo el borde se puede recoger el chocolate que ha caído al plato. Se nivela bien con la espátula y se deja endurecer la glasa durante unas horas antes de servir.



# *FONDANT*

Las dosis que damos son para 1 kg aproximadamente de fondant. Se ponen 750 g de azúcar en una cazuela y se añaden 2 dl abundantes de agua.

1



Se pone a calentar y se disuelve el azúcar, revolviendo hasta que ya no se sienta bajo la cuchara. Entonces se añaden 150 g de glucosa (1) y se cuece el jarabe hasta el punto de «bola blanda» (véase p. 40). Se retira del fuego y se salpica el almíbar con un poco de agua fría, con un movimiento similar al que se hace para humedecer la ropa al plancharla: así se impide que el azúcar se acaramele. Se vierte la pasta sobre una superficie fría, preferiblemente de mármol, y se salpica con agua como se acaba de explicar. Luego se deja enfriar y con una espátula fuerte se empieza a trabajar hacia atrás y hacia delante hasta obtener una pasta blanca y elástica que tenderá a exfoliarse. Se sigue sobando con las manos (2) hasta que sea homogénea y esté bien ligada.
Se forma un bollo, se usa lo que haga falta y el resto se

2



conserva. Para una tarta de 22-24 cm de diámetro hacen falta unos 350 g de fondant. Si se quiere obtener un glaseado más lustroso, sugerimos que se deje el dulce durante unos minutos en el horno caliente y apagado.
Tiempo: 1 hora.

# RELLENAR FONDOS Y CUBRIRLOS DE CREMA

Para rellenar fondos y cubrirlos de crema se suelen usar bizcochos y genovesas, y se procede de esta forma: con un cuchillo de punta redonda se nivela bien el contorno del fondo (1) para que esté bien igualado.


1

Se prepara un cartón de pastelería redondo que tenga un diámetro 2 o 3 mm mayor que la base del fondo. Servirá de «guía» para la espátula cuando se bañe o cubra de crema. Se pone un poco de mermelada o crema en el centro del cartón y se coloca encima el bizcocho. De esta forma quedará bien pegado. Con el cuchillo de punta redonda se corta el bizcocho o la genovesa en dos o tres


2

rodajas (2) y se untan con una brocha mojada en el licor o una mezcla de licor y agua. Se comprueba con la punta del dedo que estén bien mojadas. Se unta la rodaja de la base con la crema elegida (3): de mantequilla, pastelera o ganache, y se tapa con la segunda rodaja, que puede ser la intermedia si el bizcocho se ha dividido en tres partes, o la superior. Si se trata de la


3



rodaja intermedia se vuelve a untar de crema y se tapa con la rodaja superior. Una vez reconstruida la tarta se aprieta ligeramente su superficie para eliminar las posibles protuberancias. Luego se le pasa la brocha mojada con un poco de licor para alisarla, y se quitan las migas que pueda haber. Se levanta con la palma de la mano izquierda, y con una espátula se extiende la crema por el contorno (4). Se vuelve a dejar en la mesa de


4

trabajo y se cubre la superficie con una capa de crema de 5 mm como mínimo, usando una espátula más larga o por lo menos igual de larga que el diámetro del bizcocho. Se alisa la crema con movimientos de vaivén (5). Se vuelve a levantar


5

el dulce y con la espátula se quita de los bordes la crema que sobre. Se deja enfriar durante 1 hora por lo menos. Si se quieren decorar los bordes con almendras picadas o migas de bizcocho, se pone el ingrediente en una hoja de papel aceitado y, mientras se levanta la tarta con la mano izquierda ligeramente inclinada sobre el papel, se pega a los lados (6).


6

# CREMA PASTELERA

Se hierven en una cazuela 3,5 dl de leche con 30 g de azúcar y una corteza de limón. Se echan 3 yemas de huevo en un tazón, se añaden 70 g de azúcar y se bate con las varillas (1) hasta que la crema esté espumosa y blanca, y levantando el batidor se forme una torrecilla.



1

Se añaden 50 g de harina tamizada y se mezcla todo delicadamente, pero sin parar, con el batidor hasta incorporarla bien.
No batir demasiado, pues de lo contrario la crema acabará teniendo una consistencia de cola. Se deslíe con 1,5 dl de leche fría (2) y luego con la leche caliente, después de retirar la corteza de limón. Se vierte todo en la cazuela usada



2

para la leche y se calienta a fuego lento. Sin dejar de revolver, se cuece la crema hasta condensarla (3).
Se vierte la crema cocida en



3

un recipiente ancho y bajo y se pasa por encima una nuez de mantequilla pinchada en un tenedor (sirve para que la superficie de la crema no se seque). Se deja enfriar.
Tiempo: 25 minutos.



# CREMA GANACHE

Se ponen 300 g de chocolate de hacer troceado en una cazuela y se calienta al baño María tibio con fuego bajo.
Se bate a menudo hasta que el chocolate se ablande y se funda por completo (1).



1

Mientras tanto se calientan en un cacillo a fuego lento 150 g de nata fresca, y se mezclan con el chocolate fundido.
Se deja enfriar completamente la crema.
Al cabo de unos 35 minutos, cuando haya adquirido la consistencia ideal, se bate con la batidora eléctrica (2) a la tercera velocidad durante 4 o 5 minutos, hasta que se vuelva suave y espumosa.



2

La crema ganache ya está lista para rellenar o cubrir tartas y pastelillos.
Tiempo: 1 hora.

# CREMA DE MANTEQUILLA

En una cazuela pequeña esmaltada o de vidrio resistente al calor se ponen 2 yemas de huevo y 100 g de azúcar refinado; se pone el recipiente al baño María en agua tibia, con fuego muy bajo, batiendo con las varillas hasta obtener una crema espumosa, hinchada y tibia (1).




Se retira del fuego y del baño María y se deja enfriar, batiendo todo el tiempo hasta que esté fría. En un cuenco se ponen 200 g de mantequilla blanda (sacada del frigorífico por lo menos 2 horas antes de usarla, para que tenga la consistencia necesaria), se añaden 40 g de azúcar de lustre y se bate bien con el batidor o la batidora eléctrica, para formar una crema (2).




Se une la crema de mantequilla a la de huevo, batiendo delicadamente con un batidor hasta que los dos compuestos se hayan mezclado por completo formando una crema homogénea y suave (3).




La crema se utiliza para tartas y pasteles. Con las dosis indicadas se puede rellenar un bizcocho de 22-24 cm de diámetro.
Tiempo: 40 minutos.



# SUFLÉ DE VAINILLA

Para el suflé de vainilla, se hierven 1,25 dl de leche con 100 g de azúcar y una ramita de vainilla. Se deslíen lentamente 50 g de harina en 1,25 dl de leche fría, revolviendo bien con un




batidor o una cuchara de madera para que no se formen grumos (1); luego se añade la leche caliente, después de quitar la ramita de vainilla.
Se vierte todo en el cazo usado para hervir la leche, se calienta a fuego lento y se cuece, sin dejar de revolver, durante unos 5 minutos hasta que adquiera consistencia.
Se retira del fuego, se añaden 20 g de mantequilla y se funde.
Se deja entibiar y luego se añaden 2 yemas de huevo,




mezclándolos cuidadosamente. Sólo entonces se añaden otras 2 yemas (2), ligándolas bien con la pasta pero sin revolver mucho.
En un perol se montan 5 claras de huevo a punto de nieve y se incorpora primero una pequeña parte a la crema, y luego poco a poco el resto, levantando de abajo a arriba en vez de revolver en sentido circular.
Se prepara una tartera de suflé de 20 cm de diámetro con paredes de 10 cm de alto, se unta con mantequilla y se llena como máximo hasta dos tercios de su altura.
Se hornea a 200 °C durante unos 35 minutos, sin abrir la puerta del horno. Se sirve inmediatamente después de desmoldarlo.
Tiempo: 1 hora y 15 minutos.

# COCCIÓN DEL AZÚCAR

La cocción del azúcar es muy importante en pastelería para la preparación de almíbar, cremas, tartas, merengues, etc. Es una operación delicada que requiere ciertas precauciones (conviene tener un termómetro de repostería, para medir las fases de cocción).
El azúcar se pone en un cazo con una dosis de agua que normalmente corresponde al 30 % de su peso. Hay que revolver bien con la cuchara de madera para disolverlo en parte. Luego se pone sobre el fuego, procurando que la llama no sobresalga del borde del cazo, y se revuelve de vez en cuando pasando la cuchara por las paredes del recipiente para que no se formen depósitos ni cristalizaciones. Cuando hierve, el azúcar, como la leche, sube fácilmente y forma una espuma blanca que conviene quitar con la espumadera.
Tener en cuenta que cuando ha empezado la ebullición es fácil superar la temperatura deseada. Estos son los distintos puntos de cocción:
*Jarabe o almíbar*: esta fase se reconoce sumergiendo la espumadera en el líquido durante unos instantes; cuando se saca debe tener una capa de almíbar pegada. En esta fase el azúcar se puede usar para otros almíbares.
*Hebra fina*: se sigue cociendo hasta que, tomando un poco de almíbar entre el índice y el pulgar previamente mojados en agua fría, al separarlos y juntarlos varias veces se forma una hebra fina que se rompe enseguida (el termómetro marcará 105 °C). Este tipo de almíbar viene bien para hacer cremas de mantequilla, salsas de fruta y fruta escarchada.
*Hebra gruesa*: si se sigue cociendo un poco más (el termómetro marcará 107,5 °C), la hebra entre los dedos será más gruesa y resistente. Este azúcar sirve para cremas de mantequilla, mermeladas y gelatinas.
*Bola blanda*: (115-117 °C) se introduce un palillo mojado en el cazo y rápidamente se sumerge en agua fría. Luego, tomando entre los dedos el azúcar que lleva pegado y dándole vueltas se forma una bolita blanda y blancuzca.





Sirve para el fondant, la pasta de almendras y los *marrons glacés*.
*Bola grande*: si se prosigue la cocción y se hace la misma prueba de antes, la bola formada rodará con más facilidad entre los dedos, será más redonda y consistente. El termómetro debe marcar 120 °C. Sirve para el merengue a la italiana y los caramelos blandos.
*Punto de lámina*: al avanzar en la cocción se llega a un estado en el que el azúcar sacado con el palillo se queda pegado a los dientes si se pasa por debajo de ellos. El termómetro tiene que marcar 135-140 °C. Se utiliza para pasta de avellanas, bombones y caramelos.
*Lámina quebradiza*: como en el caso anterior, pero en vez de pegarse a los dientes se rompe. La temperatura del termómetro marcará 145-150 °C. Sirve para dulces pequeños, caramelos y algodón de azúcar.
*Caramelo*: hay varias fases, que van desde el tenue color dorado claro (155 °C) al amarillo pálido; luego se va oscureciendo hasta llegar al marrón del caramelo que sirve para acaramelar un molde, hacer guirlaches, caramelos, etcétera.

# CONSEJOS ÚTILES

• En la preparación de una masa con levadura hay que recordar que la pizca de sal que se añade a los ingredientes no tiene que ponerse en contacto nunca con la levadura de cerveza, porque disgrega sus células y disminuye su poder de fermentación. Por eso es preferible desleir la sal en un poco de leche, antes de añadirla a la harina.

• La masa de brioche también se puede congelar, preferiblemente en porciones inferiores a 300 g. Cuando se vaya a usar hay que sacarla del congelador con 24 horas de antelación, dejándola descongelar poco a poco en el frigorífico.

• Todos los ingredientes necesarios para preparar una masa de levadura tienen que encontrarse a la misma temperatura. Es preferible que estén algo tibios.

• Cuando se preparan masas flojas es indispensable batir mucho los huevos y el azúcar, para incorporar la mayor cantidad posible de aire, que hará de levadura natural. Con la batidora eléctrica hay que montarlas durante 10 o 15 minutos. En cambio, cuando se añade la harina hay que revolver sólo lo imprescindible, para no desmontar los huevos.

• La masa de choux o escaldada se tiene que preparar esmeradamente para obtener un resultado satisfactorio. No hay que dejar que hierva el agua que se añade a la harina, porque la más mínima evaporación del líquido alteraría las proporciones ideales entre el agua y la harina. Además, la masa debe estar templada antes de que se añadan los huevos.
Por ese motivo es aconsejable verterla sobre una superficie fría y extenderla con una espátula para acelerar su enfriamiento.

• El secreto para obtener una buena crema chantilly es que la nata esté muy fresca y a baja temperatura. Hay que guardarla en la parte más alta del frigorífico hasta el





momento de montarla, y es preferible batirla en un recipiente frío, o situado dentro de otro con cubitos de hielo.

• La consistencia de la chantilly debe ser adecuada para la manga pastelera. Si está demasiado blanda no se puede manejar; por el contrario, si hay que añadir otros ingredientes como cacao, pulpa de fruta u otros, no conviene montarla mucho para que no se destríe.

• La crema inglesa (natillas), por su alto contenido de huevo, tiene cierta tendencia a destriar, sobre todo si se hace a fuego demasiado vivo. En este caso el huevo se cuece y forma grumos que alteran irremediablemente la crema. La temperatura óptima de cocción es de unos 70 °C. Si se advierte que la crema está a punto de destriar, se puede salvar añadiendo un poco de almidón de maíz.

• Para preparar el *fondant* hace falta una cazuela pesada de fondo grueso que reparta bien el calor y, sobre todo, cuando se funde el azúcar, hay que procurar que no se formen incrustaciones en los bordes de la cazuela. Utilizar una brocha para quitarlas.

• La glasa real que sirve para cubrir tartas y pastelillos nunca debe quedar expuesta al aire, pues de lo contrario la superficie se seca y no se puede untar. Para eso, si no se utiliza recién preparada, hay que cubrirla cuidadosamente con un trapo húmedo.

• Hay que controlar muy bien el enfriamiento de todas las cremas que sirven para preparar dulces como los *bavarois* y que se enriquecen con gelatina, para utilizarlas cuando empiezan a tener una consistencia parecida a la de la nata montada.
En efecto, éste es el ingrediente que se añade a la crema para realizar el dulce, y que junto con la gelatina le proporciona su consistencia característica.
Si el compuesto de base no ha alcanzado la consistencia adecuada, no combina bien

con la nata montada; en cambio, si está demasiado sólido será difícil mezclar los ingredientes.

• Para que el *plumcake* o el dulce «cuatro cuartos» aumente al cocer, conviene hacer un surco longitudinal en su superficie, utilizando el mango de la cuchara de madera humedecido.

• La clara de huevo es un ingrediente indispensable en la preparación de los dulces que deben subir al cocerlos. La clara, al batirla, incorpora aire hasta aumentar ocho veces su volumen. Este aire, bajo el efecto del calor, pasa al dulce, que también aumenta de tamaño. Pero el mismo aire tiende a escaparse en cuanto disminuye el calor: por eso los suflés y otros productos parecidos se tienen que servir en cuanto se sacan del horno.

• Las claras se conservan bien en el frigorífico dentro de un recipiente hermético durante 4 o 5 días para productos sin cocer, y hasta 15 días para los cocidos. Además, las claras soportan bien varias semanas de congelación. Las yemas, en cambio, no se conservan más de 24 horas. Hay que humedecerlas con agua para que la superficie no se seque, y cerrar siempre el recipiente con película alimentaria. Si se desea conservarlas más tiempo, se pueden congelar después de batirlas ligeramente con un poco de azúcar, pero los resultados no son muy buenos.



# CREMAS Y PLATOS DE DULCE



# CREMA CHANTILLY

**Preparación**
*15-20 minutos*

**Ingredientes**
*5 dl de nata fresca*
*5-6 cucharadas de azúcar de lustre*

- Se coloca la nata bien fría en un recipiente también frío, o metido en otro más grande con cubitos de hielo.

- Se empieza a batir la nata con las varillas, con movimientos lentos y regulares que se intensifican en la fase final. La nata tendrá cada vez más consistencia; hay que batirla hasta que se pegue a los alambres del batidor formando picos.

- Se añade, todo a la vez, el azúcar de lustre tamizado, y luego se bate un momento con energía para incorporarlo a la nata montada.





# CREMA DE CASTAÑAS

**Preparación**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*125 g de mantequilla*
*250 g de crema de castañas*
*2 cucharadas de ron*
*unas gotas de esencia de vainilla*

- Se ablanda la mantequilla a temperatura ambiente, de modo que tenga la misma consistencia que la crema de castañas.

- Se pone en un cuenco y se mueve con una espátula, se añade la crema de castañas y se sigue revolviendo con la espátula para mezclar bien los dos ingredientes.

- Se añaden poco a poco 0,5 dl de agua hirviendo, sin dejar de batir, hasta obtener una crema muy suave. Se añade el ron y la vainilla.

- Se utiliza enseguida para rellenar tartaletas, pastelitos de hojaldre o fondos de pasta brisa (pastaflora) o de hojaldre.

# CREMA DE REQUESÓN

**Preparación**
*25 minutos*

**Cocción**
*5 minutos*

**Ingredientes**
*175 g de azúcar*
*3 yemas de huevo*
*2 hojas de gelatina (10 g)*
*400 g de requesón*
*5 dl de nata fresca*

- Se pone el azúcar con 3 cucharadas de agua en un cazo a fuego lento y se disuelve lentamente hasta que el almíbar empiece a hervir.

- Mientras tanto se ponen las yemas en un cuenco y se baten un poco con una espátula para facilitar la incorporación del azúcar disuelto, que se vierte sobre las yemas mientras se bate con el batidor.

- Una vez añadido todo el almíbar de azúcar, se pasa la mezcla rápidamente por un colador. Entonces se añade la gelatina previamente ablandada en agua fría y disuelta al baño María. Se mezcla bien y se vuelve a colar.

- Se bate la mezcla con una batidora eléctrica hasta que esté hinchada y espumosa. Se añade el requesón y se bate un poco con un batidor.

- Se monta la nata y se incorpora poco a poco con la ayuda de una espátula o un batidor. Cuando se ha enfriado, la crema de requesón sirve para rellenar tartaletas, merengues, bizcochos o genovesas.





# CREMA DIPLOMÁTICA

**Preparación**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*300 g de crema pastelera* *(véase p. 36)*
*1 hoja de gelatina (5 g)*
*3 dl de nata fresca*
*25 g de azúcar de lustre*

- Se pone la gelatina en remojo en agua fría para ablandarla, luego se escurre y se añade a la crema pastelera hirviendo, hasta que quede bien disuelta, mientras se revuelve vigorosamente con una espátula o un batidor.

- Se filtra la crema, se vierte en un cuenco frío y se bate sin parar hasta que se haya enfriado, para evitar que en la superficie se forme una capa seca que estropearía su consistencia.

- Se monta la nata bien helada con el azúcar de lustre y se añade delicadamente a la crema pastelera fría.

- La crema diplomática se utiliza también para rellenar tartas pequeñas y buñuelos.

# CREMA FRANCHIPÁN

**Preparación**
*15 minutos*

**Cocción**
*10 minutos*

**Ingredientes**
*125 g de mantequilla*
*125 g de azúcar*
*2 yemas*
*125 g de almendra molida*
*2 cucharadas de ron*
*2,5 dl de crema pastelera (véase p. 36)*

- Se monta la mantequilla, previamente ablandada a temperatura ambiente en un cuenco, utilizando una espátula. Cuando esté suave se añade el azúcar y se bate de nuevo hasta que la mezcla esté cremosa.

- Se añade una yema, agitando con las varillas hasta que esté perfectamente ligada, y a continuación la otra.

- Se incorpora la almendra molida, toda a la vez, y se bate la crema con una espátula de madera. Se añade el ron y por último la crema pastelera, removiendo bastante para que se mezcle bien.

- La crema franchipán se utiliza también para preparar varias tartas y pastelillos. Se puede conservar como máximo una semana a una temperatura no superior a 4 °C.





# NATILLAS

**Preparación**
*15 minutos*

**Cocción**
*10 minutos*

**Ingredientes**
*6 yemas de huevo*
*125 g de azúcar*
*5 dl de leche*
*1 palito de vainilla*

- Se echan las yemas en un cuenco y se añade el azúcar. Con un batidor se montan rápidamente los huevos. Es importante no dejar nunca el azúcar en contacto con las yemas sin revolver, porque las «quemaría». Este inconveniente se puede evitar añadiendo previamente a las yemas 2 o 3 cucharadas de leche fría.

- Mientras tanto se hierve la leche con la vainilla. Luego se vierte poco a poco, a través del colador, sobre la mezcla de azúcar y yema, agitando todo el tiempo con el batidor.

- Se trasiega la mezcla al recipiente usado para hervir la leche y se calienta a fuego muy lento, o mejor aún al baño María.

- Se cuece la crema, removiendo al principio con una espátula de madera para poder rascar el fondo del recipiente y evitar que una parte se pegue en la primera fase de cocción. Luego se bate de nuevo con el batidor, con un movimiento en «8» (que mueve toda la masa e impide que hierva la crema), hasta que empiece a tener cierta consistencia. Entonces se usa una

cuchara de madera para la fase final de la cocción.

- La crema estará lista cuando al levantar la cuchara quede cubierta por una fina capa. Es indispensable que no llegue a hervir, pues de lo contrario podría destriarse.

- Una manera de reducir este riesgo es añadir a la crema, antes de la leche, una cucharada de maizena, pero esto altera un poco su consistencia, que debe ser muy suave.

- Las natillas se puede usar como acompañamiento de dulces secos, o como base, ya sea caliente o fría, para otras tartas, como el *bavarois*. Si la crema tiene que enfriarse para que no se seque y cuaje en la superficie, es conveniente espolvorearla con azúcar y cubrirla con película para alimentos.





# CREMA MUSELINA

**Preparación**
*20 minutos, más 30 minutos para enfriar*

**Ingredientes**
*2,5 dl de crema pastelera (véase p. 36)*
*125 g de mantequilla*
*2 cucharadas de ron*

- Se prepara la crema pastelera y se deja enfriar.

- Se coloca en un cuenco la mantequilla ablandada a temperatura ambiente, y luego se bate con la espátula para hacer una crema. Se une a la crema pastelera y se bate con la batidora eléctrica, durante unos instantes a la primera velocidad y luego a la segunda durante 5 minutos.

- Al final la crema tiene que quedar muy ligera y suave, y doblar su volumen.

- Se añade el ron (antes no, porque el alcohol se evapora enseguida).

- La crema muselina se utiliza también para rellenar buñuelos, pastelillos de crema, y otros productos pequeños de repostería.

# CREMA SAINT-HONORÉ

**Preparación**
*25 minutos*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*1 hoja y media de gelatina (unos 7,5 g)*
*5 dl de crema pastelera (véase p. 36)*
*4 claras de huevo*
*30 g de azúcar*

- Se pone la gelatina en agua fría para que ablande, y luego se escurre bien. Cuando está a punto de acabar la cocción de la crema pastelera, se añade la gelatina y se disuelve meticulosamente. Se retira la crema del fuego, se filtra y se cubre con una servilleta, o bien se mantiene caliente al baño María.

- Se montan las claras con el azúcar a punto de nieve. Se incorporan a la crema caliente, añadiendo primero la tercera parte y revolviendo en sentido giratorio con una cuchara de madera. Luego se añade el resto, levantando la masa cremosa de abajo a arriba con la ayuda del batidor. Al final se hacen unos movimientos más rápidos con el batidor para eliminar los posibles restos de clara sin mezclar. La crema Saint-Honoré (con estas dosis se puede rellenar una tarta Saint-Honoré para 8 personas) se usa justo después de su preparación, pues de lo contrario la gelatina tiende a endurecerla y no se puede manejar con la manga pastelera. Si no se usa para relleno se puede conservar en el frigorífico y consumir como muy tarde pasadas 6 a 8 horas. Se puede perfumar con café muy concentrado o con cacao amargo disuelto en leche.





# COPA DE SABAYÓN Y FRESAS

**Preparación**
*25 minutos, más 2 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*400 g de fresas*
*2 dl de nata fresca*
*4 dl de sabayón (véase p. 68)*
*2 dl de oporto*
*150 g de bizcocho (véase p. 12) o de bizcochos de soletilla (véase p. 160)*

- Se lavan rápidamente las fresas, se les quitan los cabillos y se cortan a lo largo en rodajas. Se añade la nata montada al sabayón frío.

- Se vierte el oporto en un plato sopero, se añade 1 dl de agua y se mojan algunas rodajas de bizcocho o soletillas de modo que cubran el fondo de una copa grande de postre.

- Se vierte por encima una capa de crema de sabayón, luego se coloca otra capa de fresas, otra de bizcochos o soletillas borrachos, otra de crema y otra de fresas, procurando que queden decorativas.

- Se deja 2 horas en el frigorífico antes de servir.

# COPAS CON FRESAS Y RIUBARBO

**Preparación**
*25 minutos, más 1 hora para enfriar*

**Ingredientes**
*300 g de fresones*

*100 g de mermelada de ruibarbo*

*250 g de queso blando y cremoso*

*1 cucharada de aperitivo de ruibarbo*

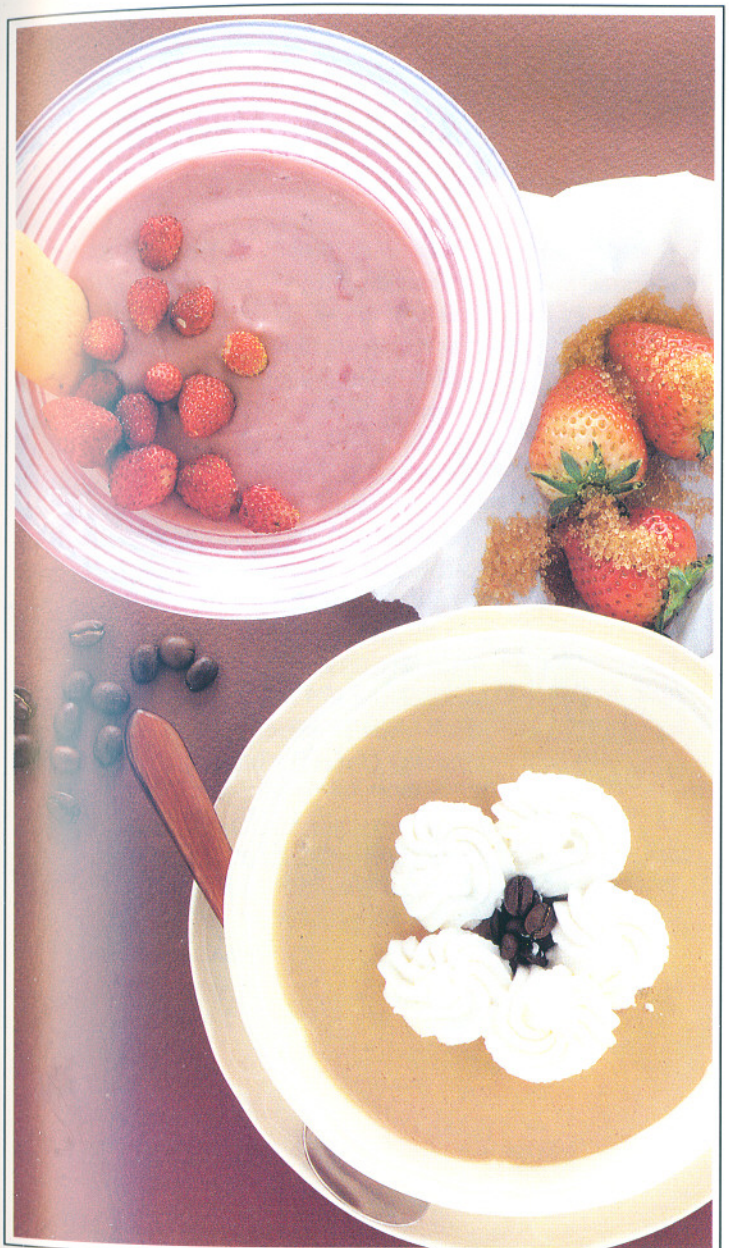
*1 cucharada de licor de naranja*

**Guarnición**
*200 g de fresas silvestres*

- Se lavan los fresones y se secan cuidadosamente con un paño limpio. Se baten junto con la mermelada de ruibarbo hasta obtener una pasta sin grumos de consistencia homogénea.

- Se bate el queso con una cuchara de madera hasta formar una crema. Se incorpora poco a poco el batido de fresas y mermelada de ruibarbo. Por último se añaden los dos licores, mezclando bien todo.

- Se vierte la crema en 4 copitas de postre, se decoran con las fresas silvestres y se dejan en el frigorífico durante 1 hora antes de servir.



# COPAS CON NATILLAS

**Preparación**
*20 minutos, más 1 hora para enfriar*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*4 dl de crema inglesa (véase p. 51)*
*2 dl de nata fresca*
*2 cucharadas de azúcar de lustre*
*6 cucharadas de licor de guindas*
*8 almendrados*

**Guarnición**
*4 almendrados*

- Después de preparar las natillas se retiran del fuego y se vierten en un cuenco, que se introduce enseguida en un recipiente con cubitos de hielo. Se enfría la crema removiendo todo el tiempo.
- Se monta la nata con el azúcar de lustre, y luego se perfuma con 2 cucharadas de licor de guindas: tiene que quedar más suave que la nata montada normal.
- Se desmenuzan en el fondo de 4 copas con forma de cáliz 8 almendrados, se mojan con el resto del licor, se pone en cada copa la cuarta parte de la crema y encima se reparte la nata.
- Se adorna con más almendrados y se deja en el frigorífico durante 1 hora antes de servir.





# COPA «CAFÉ DE PARÍS»

**Preparación**
*30 minutos, más 2 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*100 g de requesón*
*100 g de azúcar de lustre*
*3 yemas de huevo*
*1 hoja de gelatina (5 g)*
*2 cucharadas de licor de café*
*1,5 dl de café concentrado*
*azúcar*
*100 g de nata montada*

**Guarnición**
*granos de café de chocolate*
*100 g de nata montada*

- Se pone el requesón en un cuenco, se añade el azúcar de lustre y se bate durante unos minutos hasta formar una crema. Luego se añaden las yemas de una en una, mezclando bien cada vez.
- Se ablanda la gelatina en agua fría, se escurre y se disuelve a fuego lento en el licor de café. Luego se une a la crema de requesón, junto con el café concentrado azucarado al gusto. Se mezcla cuidadosamente.
- Se incorporan 100 g de nata montada y se vuelve a mezclar con cuidado. Se reparte la mezcla en unas copas de postre y se dejan en el frigorífico durante 2 horas.
- Cuando se va a servir se adornan las copas con rositas de nata montada y granos de café de chocolate.

# FLAN

**Preparación**
*20 minutos, más 1 hora para enfriar*
**Cocción**
*30 minutos*
**Ingredientes**
*250 g de azúcar*
*5 dl de leche*
*3 yemas de huevo*
*media cucharada de vainilla líquida*

- Receta para 6 personas. Ante todo se prepara el caramelo: se ponen 100 g de azúcar en un cazo, se calienta y se cuece hasta que el azúcar se ponga de color marrón claro. Se vierte en el fondo de 6 flaneros individuales y se giran los recipientes para repartir uniformemente el caramelo por toda la superficie de los moldes, obteniendo una capa de unos 2 mm de espesor.

- Se deja que enfríe y mientras tanto se prepara la crema. Se hierve la leche con el azúcar que queda; se ponen las yemas en un cuenco, se baten un poco con un batidor y se vierte la leche encima, volviendo a batir. Es importante que al principio se vierta la leche muy despacio, para que su calor no cuaje los huevos. Se añade la vainilla y se pasa por un colador. Luego se trasvasa a los recipientes caramelizados, llenándolos hasta 1 cm del borde.

- Se ponen los moldes en una cazuela con agua caliente, con una rejilla en el fondo para que los moldes no estén en contacto con el fondo. El nivel del agua no debe pasar de la mitad de los moldes. Se introduce la cazuela en el horno calentado a 180 °C durante 30 minutos.





Es importante que no hiervan el agua del baño María ni la crema, pues de lo contrario los huevos podrían cuajarse demasiado pronto y se formarían grumos en la crema.

- Para controlar la cocción, se pincha con un cuchillo el centro de uno de los moldes. La hoja tiene que salir limpia. Se sacan los moldes del horno y del baño María, y se dejan enfriar en el frigorífico durante 1 hora.

- Para separar los moldes hay que sacudirlos ligeramente (si es preciso nos ayudaremos con un cuchillo pequeño), luego se les da la vuelta rápidamente sobre un plato, se da un golpecito en el fondo del molde para que entre aire, anule el efecto de ventosa y deje suelta la crema. Los flanes de crema estarán cubiertos de caramelo.

- El flan se puede conservar 48 horas en el frigorífico, si se deja en los moldes, y 24 horas si se ha sacado.

# NATA COCIDA

**Preparación**
*20 minutos, más 5 o 6 horas para enfriar*
**Cocción**
*10 minutos*
**Ingredientes**
*5 hojas de gelatina (25 g)*
*4 dl de nata fresca*
*2 dl de leche*
*100 g de azúcar*
*2 cucharadas de ron*

- Receta para 6 personas. Se ablanda la gelatina en agua fría. En un recipiente se vierte la nata, se añade la leche y el azúcar, y se pone en el fuego, cociéndolo hasta que la nata esté bien caliente y el azúcar se haya disuelto por completo.

- Se retira del fuego, se añade la gelatina escurrida, previamente disuelta en el ron. Se revuelve, se filtra y se deja enfriar, removiendo de vez en cuando. Se vierte en un molde de budín de un litro, humedecido, y se deja en el frigorífico durante 5 o 6 horas. Luego se desmolda y se sirve.





# SALSA DE CHOCOLATE

**Preparación**
*10 minutos*
**Cocción**
*15 minutos*
**Ingredientes**
*30 g de azúcar*
*150 g de chocolate de hacer*
*1,5 dl de leche*
*50 g de nata fresca*
*30 g de mantequilla*

- Se moja el azúcar con una cucharada de agua. Se corta el chocolate en escamas. Se hace hervir la leche, se añade el chocolate y se revuelve con un batidor a fuego lento.

- Se añade la nata, la mantequilla y el almíbar de azúcar. Se sigue batiendo y luego se retira del fuego y se pasa por el colador. Se mantiene caliente al baño María hasta su utilización.

- La salsa de chocolate también se usa para acompañar helados y postres helados.

# POSTRE BICOLOR

**Preparación**
*20 minutos, más 2 a 3 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*1 dl de crema inglesa (véase p. 51)*

*80 g de chocolate para hacer*

*2 cucharadas de marrasquino*

**Guarnición**
*lenguas de gato y rosas de nata montada*

- Receta para 6 personas. Se preparan las natillas y, cuando aún están calientes, se dividen en dos porciones. Luego se añade a una de ellas el chocolate, previamente fundido al baño María, batiéndolo con cuidado.

- Mojar con el marrasquino una copa de cristal. En el fondo se pone la crema de chocolate, y se deja en el congelador durante 15 minutos. Se saca y se vierte por encima la otra parte de las natillas, nivelándolas bien.

- Se deja la copa en el frigorífico durante 2 o 3 horas y se sirve adornada con lenguas de gato y rosas de nata montada.





# TIRAMISÚ

**Preparación**
*40 minutos, más 3 a 4 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*4 huevos*
*200 g de azúcar*
*400 g de requesón*
*3 cucharadas de ron*
*2,5 dl de café*
*250 g de bizcochos de soletilla (véase p. 160)*
*2 cucharadas de cacao amargo*

- Se ponen las yemas en un cuenco y se montan con 120 g de azúcar. Se añade el requesón y se sigue batiendo con el batidor. Se aromatiza la crema con el ron. Se bate a punto de nieve una de las claras que se han apartado y se une en pequeñas dosis a la crema, que ganará en suavidad.

- Se vierte el café en una cazuela ancha y baja, se añade el azúcar restante, se disuelve perfectamente y se diluye con 2 dl de agua para aligerar el café.

- Se tiene a mano una fuente de horno rectangular de vidrio. Se van mojando rápidamente las soletillas en el café y se colocan en el fondo de la fuente, después de exprimirlas suavemente con la mano para eliminar el exceso de líquido. Cuando todo el fondo del recipiente está cubierto se pone una capa de crema, otra de bizcochos, y así sucesivamente hasta terminar con la crema. Se cubre con película alimentaria y se deja 3 o 4 horas en el frigorífico.

- Cuando se va a servir se tamiza el cacao con un colador de malla fina sobre la crema de requesón, formando una capa uniforme pero impalpable.





# HUEVOS A LA NIEVE

**Preparación**
*10 minutos*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*6 huevos*
*180 g de azúcar*
*1,75 dl de leche*
*1 ramita de vainilla*
*10 terrones de azúcar*

- Receta para 6 personas. Se separan las yemas en un cazo, se añaden 130 g de azúcar y se montan hasta que estén espumosas y casi blancas. Mientras tanto se hierven 7,5 dl de leche con la ramita de vainilla, luego se filtra y se vierte lentamente sobre la crema. Se calienta a fuego muy lento, o mejor al baño María, y se cuece sin dejar de revolver con una cuchara de madera hasta que se forme una capa en la misma al sacarla. Se deja enfriar y se reparte en copas de postre.

- Se pone a hervir el resto de la leche. Mientras tanto se montan a punto de nieve 4 claras con el resto del azúcar en un perol, se apartan 3 o 4 cucharadas y se dejan en la leche hirviendo. Se siguen cociendo los «huevos de nieve» de pocos en pocos, durante 1 minuto, dándoles la vuelta a mitad de la cocción. Se sacan con la espumadera, se dejan escurrir y se ponen sobre la crema, usando 3 o 4 para cada porción.

- Por último se prepara el caramelo: se ponen los terrones de azúcar en una cazuela pequeña con 2 cucharadas de agua y se funde el azúcar hasta que tenga un bonito color dorado. Luego se vierte formando un hilo sobre la «nieve». Se sirve enseguida.

# SABAYÓN

**Preparación**
*10 minutos*

**Cocción**
*10 minutos*

**Ingredientes**
*5 yemas*

*125 g de azúcar*

*1,25 dl de vino generoso, vino blanco o champán*

- Se ponen las yemas en un cacillo o una cazuela de acero, se añade el azúcar, se revuelve rápidamente con el batidor, luego se pone el recipiente al baño María en agua ya caliente pero no hirviendo y se bate hasta que la crema esté tibia. Se retira del fuego, pero no del baño María, y se sigue batiendo, también con la batidora eléctrica, hasta que se haya hinchado bastante.

- Se añade el vino despacio, poco a poco, mientas se sigue batiendo con el batidor hasta que, al levantarla, la masa forme torrecillas en la superficie antes de incorporarse. La crema tiene que quedar suave y ligeramente untuosa.

- El sabayón se puede tomar solo, con soletillas, caliente (para lo cual, una vez preparado, se puede mantener al baño María), o frío para acompañar postres como budines o similares, y copas heladas.





# FLAN DE CAFÉ

**Preparación**
*40 minutos, más 3 horas para enfriar*

**Cocción**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*5 dl de leche*
*150 g de azúcar*
*1 ramita de vainilla*
*3 yemas de huevo*
*20 g de harina*
*2 hojas de gelatina (10 g)*
*100 g de chocolate de hacer*
*6 cucharadas de café amargo concentrado*
*2 dl de nata fresca*

- Se ablanda la gelatina en agua fría. Se vierte la leche en una cazuela, añadiendo el azúcar y la ramita de vainilla, y se calienta hasta que esté a punto de hervir. Luego se apaga el fuego y se deja en infusión durante 10 minutos.

- Se baten las yemas con la harina tamizada, y se deslíen lentamente con la leche caliente vertida poco a poco. Se pasa a la cazuela usada para la leche, se pone en el fuego y se cuece a fuego muy lento sin dejar de remover, sin que rompa a hervir (7-8 minutos).

- Se retira del fuego y se incorpora la gelatina bien escurrida, se disuelve bien y se pasa la crema por el colador.

- Se funde el chocolate con el café a fuego lento y se vierte sobre la crema removiendo bien. Dejar que se enfríe por completo.

- Se monta la nata, y cuando está espesa se añade la crema, luego se introduce en un flanero de paredes acanaladas y se deja en el frigorífico 3 horas. Luego se desmolda y se decora a placer.





# BUDÍN DE ARROZ

**Preparación**
*40 minutos*

**Cocción**
*1 hora y 5 minutos, más 10 minutos de reposo*

**Ingredientes**
*1 l de leche*
*Unas gotas de esencia de vainilla*
*250 g de azúcar*
*250 g de arroz*
*50 g de mantequilla*
*4 huevos*
*100 g de naranja escarchada*
*100 g de cerezas confitadas*
*3 cucharadas de licor de naranja*
*sal*

**Acompañamiento**
*10 cerezas confitadas*

- Receta para 6-8 personas. Se pone la leche en una cazuela, se añade una pizca de sal y la vainilla y se calienta sin que rompa a hervir. Se añaden el azúcar y el arroz, echándolos esparcidos. Se mezcla, se pone el fuego al mínimo y se cuece, con tapa, hasta que el arroz absorba la leche (unos 25 minutos).

- Se pasa el arroz a un cuenco, se añaden 40 g de mantequilla y se disuelve con el calor del arroz, luego se añaden las yemas de los huevos, la naranja y las cerezas confitadas cortadas en daditos, y el licor de naranja. Se mezcla y se deja que enfríe. Se montan las claras a punto de nieve y se añaden al arroz; en vez de revolver en sentido circular hay que levantar la masa de arriba a abajo.

- Se unta un molde de budín de paredes acanaladas con la mantequilla restante, previamente fundida. Se van echando dentro cucharadas de la masa y se golpea ligeramente el molde en el borde de la mesa para asentar el contenido. Se pone al baño María y se hornea a 180 °C durante unos 40 minutos. Se saca del horno y del baño María y se deja reposar 10 minutos antes de sacarlo del molde. El budín se sirve templado, decorado con más cerezas confitadas.

# BUDÍN DE CASTAÑAS Y NATA

**Preparación**
*1 hora, más 2 horas para enfriar*

**Cocción**
*1 hora y cuarto*

**Ingredientes**
*1 kg de castañas*
*5 dl de leche*
*100 g de azúcar*
*3 cucharadas de ron*
*50 g de cacao amargo*
*sal*

**Acompañamiento**
*2 dl de nata fresca*
*1 sobre de azúcar avainillado*

- Se ponen las castañas en abundante agua fría con un pellizco de sal y se cuecen durante 1 hora.
- Se escurren de pocas en pocas, se pelan y se pasan por el pasapurés, recogiendo el puré en una cazuela. Éste se deslíe lentamente con la leche, se añade el azúcar y se calienta a fuego lento. Sin dejar de remover, se cuece el puré hasta que las castañas hayan absorbido toda la leche, al cabo de unos 10 minutos.
- Se añade el ron y el cacao amargo. Se sigue cociendo durante unos 3 o 4 minutos más.
- Se vierte la crema en un molde de budín de paredes acanaladas, se sacude el molde para que se asiente bien, luego se espera a que enfríe y se deja en el frigorífico durante 2 horas. Se saca y se desmolda sobre un plato de postre.
- Se monta la nata con el azúcar avainillado y, con la manga pastelera provista de una boquilla estrellada, se decora el budín.





# BUDÍN *BLANC À MANGER*

**Preparación**
*1 hora, más 30 minutos para la infusión y 3 a 4 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*250 g de almendras dulces peladas*
*2 almendras amargas*
*100 g de azúcar*
*5 dl de leche*
*1 sobre de vainillina*
*2 cucharadas de amaretto*
*4 hojas de gelatina (20 g)*
*4 dl de nata fresca*

- Se ablanda la gelatina en agua fría. En el vaso de la batidora se ponen las almendras dulces y amargas, 2 cucharadas de azúcar y 3 cucharadas de agua. Se bate hasta obtener una masa espesa y se pasa a un cuenco. Se deslíe lentamente con la leche y se deja en infusión durante 30 minutos.
- Se pone un paño sobre un colador y se coloca sobre un cuenco. Se echa por encima la leche con las almendras y se filtra en el recipiente. Luego se enrolla el paño con las almendras dentro y se retuerce con fuerza para sacar el jugo, que se deja caer sobre el resto. Se añade el azúcar restante, la vainillina y, el licor y se mezcla todo bien.
- Se disuelve al baño María la gelatina escurrida y se añade a la mezcla de leche y almendras. Luego se vuelve a filtrar. Se monta la nata y se añade, incorporándola con delicadeza.
- Se vierte la crema en un molde de budín humedecido y se deja en el frigorífico 3 o 4 horas. Para servir se desmolda.

# BUDÍN DE CREMA Y FRUTA

**Preparación**
*40 minutos, más 2 horas para enfriar*

**Cocción**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*2 griñones*
*2 albaricoques*
*3 ciruelas*
*1 racimo de uvas negras*
*150 g de azúcar*
*5 cucharadas de licor de melocotón o albaricoque*
*3 hojas de gelatina (15 g)*
*3 yemas de huevo*
*30 g de harina*
*5 dl de leche*
*1 ramita de vainilla*
*2,5 dl de nata fresca*

**Acompañamiento**
*fruta para decorar*

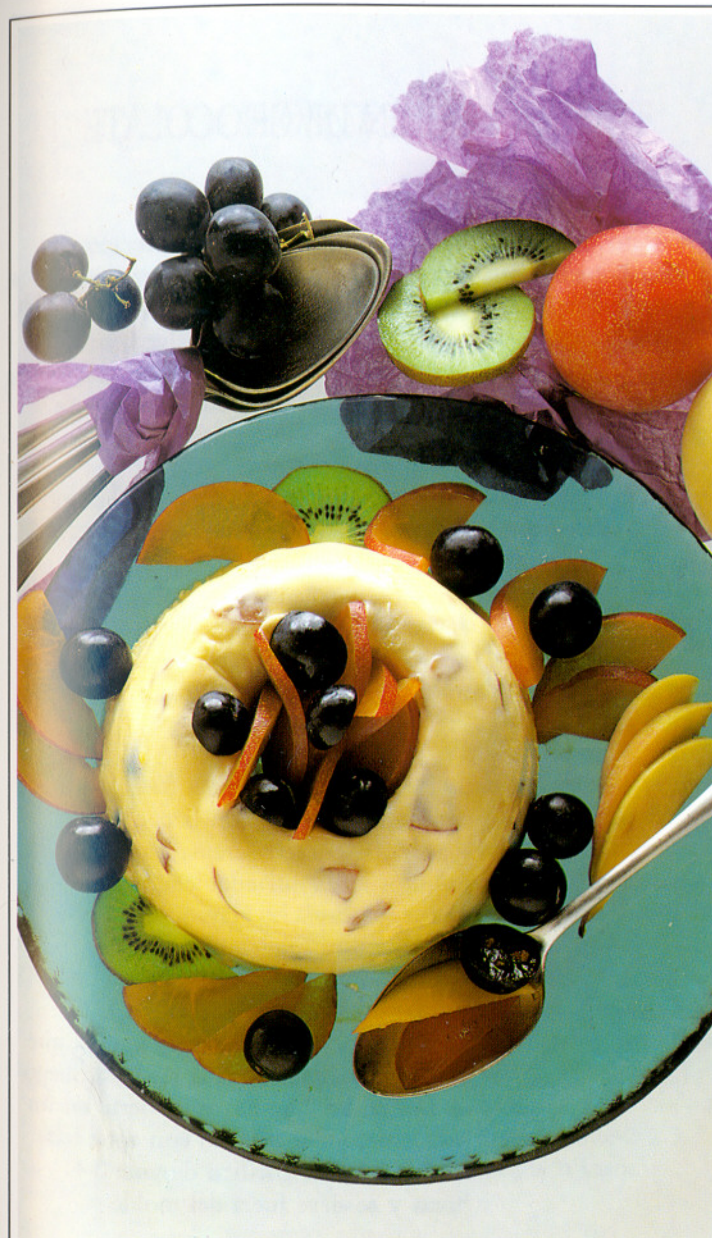
◆ Se pela la fruta, se cortan los melocotones, los albaricoques y las ciruelas en daditos, se desgrana el racimo de uvas y se pone todo en un cuenco, espolvoreando con dos cucharadas de azúcar y rociando con el licor. Se deja macerar durante 20 minutos.

◆ Se ablanda la gelatina en agua fría. Se ponen las yemas de huevo en un cuenco, se añade el resto del azúcar y se monta hasta formar una crema. Luego se añade la harina.

◆ Se hierve la leche con la ramita de vainilla y se vierte poco a poco sobre la crema de huevo, luego se pasa todo a la cazuela usada para la leche y se calienta a fuego lento o al baño María. Se revuelve todo el tiempo hasta que la crema se condensa y empieza a hervir. Se retira del fuego, se añade la gelatina escurrida y se disuelve bien; luego se pasa por un colador.

◆ Se escurre muy bien la fruta en maceración, se añade a la crema fría junto con la nata previamente montada. Se mezcla con delicadeza y se introduce en un molde de budín por el que se ha pasado un pincel mojado en el licor de maceración. Se deja que cuaje en el frigorífico durante 2 horas, se saca, se le da la vuelta para sacarlo del molde y se sirve decorado con fruta.





# BUDÍN DE CHOCOLATE

**Preparación**
*35 minutos, más 3 a 4 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*100 g de mantequilla*
*100 g de azúcar*
*2 cucharadas de harina*
*2 dl de leche*
*100 g de chocolate de hacer*
*2 yemas de huevo*

- Se pone la mantequilla en una cazuela de acero o un cacillo de cobre sin estañar. Se funde a fuego lento, luego se añade el azúcar y se revuelve hasta que se disuelva y se una a la mantequilla. Se añade la harina tamizada y se mezcla con cuidado.

- Se mueve con una cuchara de madera hasta que se obtiene una masa que se deslíe con 2 dl de leche caliente. Entonces se añade el chocolate cortado en escamas y se sigue removiendo hasta que el chocolate se haya fundido del todo y se haya unido a los demás ingredientes.

- Se calienta el recipiente a fuego lento y, sin dejar de mover con la cuchara de madera, se cuece la crema durante 10-15 minutos hasta que adquiera, poco a poco, consistencia. Hay que prestar atención para evitar que se formen grumos.

- Se retira la crema del fuego, se deja que enfríe moviéndola con la cuchara, luego se añaden las 2 yemas y se vierte en un molde de budín mojado con agua fría. Se deja en el frigorífico durante 3-4 horas y se sirve fuera del molde.





# *MOUSSE* DE CHOCOLATE

**Preparación**
*30 minutos, más 2 a 3 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*200 g de chocolate de hacer*
*30 g de azúcar*
*2 cucharadas de ron*
*30 g de mantequilla*
*3 huevos*
*sal*

- Se corta el chocolate en trozos pequeños y se pone en una cazuela pequeña, se añade el azúcar y el ron y se pone el recipiente al baño María en otro más grande, calentado a fuego lento.

- Se deja ablandar el chocolate, y luego se revuelve con una cuchara de madera hasta que esté completamente fundido y liso. Se retira del fuego, pero no del baño María, y se incorpora la mantequilla ablandada, revolviendo para disolverla y mezclarla con el chocolate.

- Se saca la cazuela del baño María y se deja que el chocolate se enfríe un poco, luego se añaden 2 yemas de huevo, de una en una. Se montan 3 claras con una pizca de sal a punto de nieve. Añadir la tercera parte del merengue a la crema de chocolate, y se mezcla bien moviéndola de abajo a arriba, no en sentido circular (para no desmontar las claras). Se añade poco a poco el resto hasta que quede un tercio del merengue. Si entonces la *mousse* está lo bastante suave y espumosa no hay que añadir más.

- Se deja en el frigorífico durante 2 a 3 horas, y se sirve en copas o vasos.

# *MOUSSE* DE CAFÉ AL PISTACHO

**Preparación**
*45 minutos, más 3 horas para enfriar*

**Cocción**
*5 minutos*

**Ingredientes**
*3 dl de leche*
*15 g de granos de café*
*1 sobre de vainillina*
*5 yemas de huevo*
*100 g de azúcar*
*1,5 dl de café concentrado*
*2 hojas de gelatina (10 g)*
*250 g de requesón*
*1 dl de licor de café*
*8 soletillas grandes* *(véase p. 160)*

**Acompañamiento**
*30 g de pistachos pelados*

- Se ablanda la gelatina en agua fría. Se llevan a ebullición 2,5 dl de leche con los granos de café y la vainillina.

- Se amasan las yemas con el azúcar, se deslíen con la leche caliente filtrada, vertiéndola poco a poco, y se cuece la crema al baño María con fuego bajo hasta que se condense, sin dejar que hierva. Se añaden el café caliente y la gelatina bien escurrida. Se disuelve perfectamente, se filtra y se deja enfriar. Cuando la crema empiece a cuajar se incorpora el requesón.

- Se mezcla el licor de café con la leche que queda, y se mojan las soletillas cortadas por la mitad. Se ponen en el fondo de 4 copitas de cristal y se vierte encima la crema. Se dejan en el frigorífico durante 3 horas y se sirven tras echar por encima unos pistachos molidos.





# SUFLÉ DE CAFÉ

**Preparación**
*25 minutos*

**Cocción**
*35 minutos*

**Ingredientes**
*50 g de fécula*
*3 dl de leche*
*1 dl de café concentrado*
*100 g de azúcar*
*2 cucharadas de licor de café*
*5 huevos*
*10 g de mantequilla*
*sal*

- Se liga la fécula con la leche y el café, luego se añade el azúcar y se cuece la mezcla, removiendo todo el tiempo, hasta que se condense. Se retira del fuego y se añade el licor de café.

- Se reservan las claras de los huevos en un cuenco y se añaden las yemas de una en una a la mezcla anterior, removiendo bien. Se montan las claras con un pellizco de sal a punto de nieve y se incorporan a la crema en cuanto se enfríe. No hay que revolver en sentido circular, sino levantando la masa de abajo a arriba para no desmontar las claras.

- Se unta con mantequilla una tartera de suflé de 18-20 cm de diámetro y se llena hasta dos tercios de su altura con la mezcla. Se hornea a 200 °C durante unos 35 minutos, sin abrir el horno por ningún motivo. Se sirve recién sacado del horno.

# MINI SUFLÉS A LA CARIBEÑA

**Preparación**
*20 minutos*

**Cocción**
*40 minutos*

**Ingredientes**
*40 g de mantequilla*
*50 g de azúcar*
*75 g de chocolate de cobertura*
*30 g de harina*
*1,25 dl de leche*
*2 huevos*
*sal*

- Con 10 g de mantequilla se untan 4 moldes individuales de suflé, luego se espolvorean con azúcar y se les da la vuelta para eliminar lo que sobre.

- Se ponen 20 g de mantequilla en una cazuela y se calienta; en cuanto se funde se mezcla con la harina y se deslíe con la leche previamente calentada con 30 g de azúcar, removiendo enérgicamente para que no se formen grumos. Se cuece unos 10 minutos y, antes de que la crema se reduzca, se añade el chocolate en escamas. Se cuece hasta que se haya disuelto y mezclado por completo con la crema. Se retira del fuego y se añade a la crema el resto de mantequilla, que se fundirá con el calor de la masa.

- En cuanto se enfríe un poco se añaden primero las yemas de los huevos y luego las claras montadas a punto de nieve con una pizca de sal, mezclando despacio de abajo a arriba.

- Se reparte la masa en los moldes y se hornea a 190 °C durante unos 20 minutos. Se sacan del horno y se sirven inmediatamente, antes de que los suflés se deshinchen.





# SUFLÉ AL GRAND MARNIER

**Preparación**
*20 minutos*

**Cocción**
*35 minutos*

**Ingredientes**
*5 dl de leche*
*75 g de azúcar*
*50 g de harina*
*4 huevos*
*5 cucharadas de Grand Marnier*
*20 g de mantequilla*
*sal*

- Se divide la leche en dos dosis y una de ellas se hierve con el azúcar. Mientras tanto, en un cuenco, se liga la harina con el resto de la leche, revolviendo bien para que no se formen grumos.

- Se une a la masa la leche hirviendo y se vierte todo en la cazuela usada para la leche, cociendo la mezcla hasta que se ponga densa; no dejar de removerla.

- Terminada la cocción la masa tendrá una consistencia parecida a la de la bechamel. Se retira del fuego y se añade la primera yema; se mezcla bien, y se van añadiendo los demás, incorporándolas cuidadosamente a la masa. Luego se añade el Grand Marnier. Se alisa bien la superficie de la masa y se pasa por encima una nuez de mantequilla pinchada en un tenedor, para crear una fina capa protectora que impedirá la formación de una costra. Se deja enfriar.

- Se montan las claras con una pizca de sal. Se añade un poco a la masa, para que adquiera la misma consistencia que el merengue, y luego se añade el resto. Levantar la masa de abajo a arriba para mezclarla bien con el merengue.





- Se unta bien con mantequilla una tartera de suflé de 18-20 cm de diámetro y se llena con la masa hasta dos tercios de su altura (no más, porque rebosaría). Se sacude un poco la tartera para que la masa se asiente bien, y se hornea a 200 °C durante unos 35 minutos, sin abrir la puerta del horno. Se sirve recién desmoldado.

# SUFLÉ DE FRESAS

**Preparación**
*30 minutos*

**Cocción**
*35 minutos*

**Ingredientes**
*250 g de fresas*

*2 cucharadas de azúcar de lustre*

*3 cucharadas de kirsch*

*2 claras de huevo*

*150 g de azúcar*

*10 g de mantequilla*

- Se lavan las fresas, se les quita el cabillo y se baten junto con el azúcar de lustre y el kirsch.

- Se pone el azúcar (menos 2 cucharitas) en un cacillo con 6 cucharadas de agua. Se pone a calentar, se disuelve bien el azúcar y se deja que cueza hasta que se formen grandes burbujas en la superficie. Se retira del fuego y se empieza a verter el almíbar formando un hilo sobre las claras medio montadas en un cuenco, batiendo al mismo tiempo con la batidora eléctrica. Se bate hasta que la masa esté hinchada y brillante. Se añaden 4 o 5 cucharadas de puré de fresas, luego se va añadiendo el resto, sin dejar de mover de abajo a arriba, no en sentido circular.

- Se unta una tartera de suflé con mantequilla y se espolvorea con azúcar. Se vierte en ella la masa. Se pasa el pulgar por el contorno de la masa para formar una depresión e impedir que los bordes del suflé se quemen durante la cocción. Se hornea a 200 °C durante unos 35 minutos, sin abrir por ningún motivo la puerta del horno.

- Se sirve recién sacado del horno, pues de lo contrario el suflé tiende a deshincharse.





# *CASSATA* CASERA

**Preparación**
*45 minutos, más 3 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*300 g de bizcocho (véase p. 12)*

*2 dl de vino generoso*

*500 g de requesón*

*150 g de azúcar de lustre*

*100 g de fruta escarchada variada cortada en dados*

*100 g de cerezas confitadas*

*100 g de chocolate de hacer*

*300 g de nata montada*

- Receta para 6 personas. Se prepara un molde o una cazuela con forma de cúpula. Se corta el bizcocho en rodajas de 1 cm de grueso; se vierte el vino en una cazuela ancha y baja y se añade una cantidad igual de agua. Se moja el pincel en el líquido y se impregnan con él algunas rodajas de bizcocho. Se colocan en el molde cubriendo bien sus paredes y apartando algunas de ellas, que servirán para cubrir la tarta.

- Se pone el requesón en un recipiente y se revuelve con una espátula hasta formar una crema, añadiendo el azúcar poco a poco. Cuando la crema esté muy suave se añade la fruta escarchada cortada en dados, las cerezas también cortadas, el chocolate en escamas y se mezcla bien.

- Se coloca delicadamente la masa en el molde revestido de bizcocho; una vez lleno se nivela bien y se cubre con el resto de las rodajas de bizcocho ligeramente mojadas con el vino. Se deja 3 horas en el frigorífico, luego se le da la vuelta sobre un plato y se cubre con nata montada extendida de forma irregular con una espátula.

# CARLOTA DE FRAMBUESAS

**Preparación**
*40 minutos, más 4 horas para enfriar*

**Cocción**
*40 minutos*

**Ingredientes**
*250 g de azúcar*
*600 g de frambuesas*
*3 hojas de gelatina (15 g)*
*2 dl de nata fresca*
*2 dl de kirsch*
*250 g aproximadamente de soletillas (véase p. 160)*

**Guarnición**
*10 o 12 frambuesas*

- Receta para 6 personas. Se pone el azúcar en un cazo, se vierten 2,5 dl de agua y se cuece el almíbar hasta que el azúcar se haya disuelto bien y rompa a hervir. Entonces se añaden las frambuesas previamente lavadas, se mezcla bien y se cuece durante unos 30 minutos.

- Mientras tanto se ablanda la gelatina en agua fría, se escurre y se añade a lo anterior hacia el final de la cocción, moviendo hasta que se disuelva por completo. Se deja enfriar y se añade la nata montada.

- Se pone el kirsch en un cuenco con una cantidad igual de agua, y se mojan rápidamente las soletillas de una en una, escurriéndolas bien.

- Se forra con los bizcochos un molde de carlota revestido con papel de aluminio. Se vierte el dulce de frambuesas en el molde y se tapa con otros bizcochos mojados con kirsch. Se apoya sobre el molde un plato pequeño con algo de peso y se deja la carlota en el frigorífico durante 4 horas por lo menos. Para servirla se le da la vuelta sobre una fuente y se decora con más frambuesas.





# CARLOTA DE MANZANA

**Preparación**
*30 minutos, más 12 horas para enfriar*

**Cocción**
*30 minutos*

**Ingredientes**
*100 g de corintos*
*4 dl de vino generoso*
*2 kg aproximadamente de manzanas golden*
*75 g de mantequilla*
*200 g de azúcar*
*350 g de soletillas (véase p. 160)*

**Guarnición**
*nata montada*

**Acompañamiento**
sabayón (véase p. 68)

- Receta para 6 personas. Se lavan las pasas con agua caliente, se ponen en un cuenco y se cubren con el vino. Se quita el corazón de las manzanas con el utensilio adecuado, se pelan y se cortan en rodajas bastante finas.

- Se funde la mantequilla en una cazuela grande, ancha y baja, se coloca en el fondo una primera capa de manzana, se espolvorean con azúcar y con las pasas escurridas del vino. Se pone otra capa de manzanas, y luego más azúcar y pasas. Se tapa el recipiente y se deja cocer a fuego muy lento durante unos 30 minutos.

- De vez en cuando se mueven las manzanas con una cuchara de madera. Al final tiene que desaparecer por completo el líquido de las manzanas, que estarán un poco acarameladas.

- Se forra con papel de aluminio un molde de carlota; se vierten 2 dl de vino generoso en un cuenco bajo y se añade la misma cantidad de agua. Se sumergen rápidamente en el líquido las soletillas, se escurren con cuidado y se colocan en el molde, primero de pie sobre las paredes y luego en el fondo.

- Se pone una capa de manzanas y pasas en la «caja» formada por los bizcochos, luego se coloca otra capa de soletillas, otra de manzanas y así sucesivamente hasta agotar los ingredientes, terminando con los bizcochos.

- Se pone encima del molde un platito con un poco de peso y se deja en el frigorífico durante 12 horas.

- Cuando se va a servir se le da la vuelta sobre una fuente y se decora con tiras de nata montada formadas con una manga pastelera con boquilla estrellada, y se acompaña con sabayón.





# CARLOTA DE CREMA

**Preparación**
*1 hora, más 2 o 3 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*200 g de azúcar*
*250 g aproximadamente de bizcochos de soletilla (véase p. 160)*
*5 dl de crema inglesa (véase p. 51)*
*2 hojas de gelatina (10 g)*
*3,5 dl de nata fresca*
*1 sobre de azúcar avainillado*
*200 g de fresas silvestres*

- Se prepara un almíbar con el azúcar y 2 dl de agua, y se calienta hasta que rompa a hervir y el azúcar se haya disuelto bien.

- Se tienen preparados 8 o 10 bizcochos de soletilla y se les corta uno de los extremos formando un pico. Se forra un molde de carlota (molde troncocónico de paredes altas) con papel de aluminio.

- Se mojan rápidamente los bizcochos en el almíbar y luego se colocan en estrella en el fondo del recipiente con los picos hacia el centro, tocándose.

- Una vez cubierto el fondo se forran las paredes con más bizcochos puestos de pie y cortados, si es necesario, a la altura del molde, después de mojarlos un poco con almíbar.

- Se preparan 5 dl de crema inglesa y se disuelven 2 hojas de gelatina previamente ablandada en agua fría y escurrida. Se filtra la crema y se deja enfriar, revolviéndola con frecuencia.

- Se monta bien la nata con el azúcar avainillado.





- Se limpian las fresas silvestres, se lavan y se añaden a la crema inglesa, revolviendo despacio. También se une la nata montada, y se revuelve con una cuchara de madera de abajo a arriba para no desmontar la nata.

- Se echa la masa en el recipiente revestido con bizcochos, llenándolo casi por completo, y se nivela la superficie con el dorso de una cuchara.

- Se mojan con almíbar otros bizcochos y se ponen sobre la masa. Si se desea, también se pueden cortar en pico y colocar formando una estrella como los del fondo, pero no hace falta esmerarse tanto, ya que esta capa quedará debajo al dar la vuelta a la tarta y no se verá.

- Se forma una capa compacta y se coloca sobre los bizcochos un plato con algo de peso.

- Se deja la carlota en el frigorífico durante 2 o 3 horas. Cuando se va a servir se le da la vuelta sobre un plato, se separa el molde, se quita el papel de aluminio y se decora a gusto de cada cual.

# CARLOTA DE PIÑA

**Preparación**
*30 minutos, más 3 o 4 horas para enfriar*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*3 hojas de gelatina (15 g)*

*75 g de azúcar*

*3 yemas de huevo*

*2 dl de zumo de piña*

*3 dl de nata fresca*

*1 bote de 1 kg de piña en almíbar y en rodajas*

*250 g de soletillas* (véase p. 160)

◆ Receta para 6 personas. Se ablanda la gelatina en agua fría. En una cazuela pequeña se mezcla el azúcar con las 3 yemas y se montan con la batidora eléctrica hasta obtener una crema hinchada y espumosa. Luego se deslíe lentamente con el zumo de piña. Se calienta a fuego muy lento y se cuece la crema hasta que nape la cuchara y esté a punto de hervir (no dejar que hierva).

◆ Se escurre la gelatina, se añade a la crema y se disuelve perfectamente. Luego se pasa por el colador. Se monta bien la nata y se mezcla delicadamente con la crema fría junto con 6 rodajas de piña cortadas en dados.

◆ Con un pincel se untan los bizcochos con el almíbar de la piña y se colocan sobre las paredes y el fondo de un molde de carlota revestido con papel de aluminio.

◆ Se llena el recipiente con la masa y se cubre con más bizcochos mojados con almíbar de piña. Se coloca encima un plato con algo de peso y se deja la carlota en el frigorífico durante 3 o 4 horas. Para servirla se desmolda y se decora con el resto de las rodajas de piña, cortadas en pequeños abanicos.





# CARLOTA CALIENTE DE MELOCOTÓN

**Preparación**
*25 minutos*

**Cocción**
*1 hora y 20 minutos*

**Ingredientes**
*1,5 kg de melocotones blancos*
*200 g de azúcar*
*medio limón*
*4 cucharadas de licor de melocotón*
*unas gotas de esencia de vainilla*
*250 g de soletillas (véase p. 160)*
*6 cucharadas de mermelada de melocotón*

**Acompañamiento**
*sabayón caliente (véase p. 68)*

- Receta para 6 personas. Se pelan los melocotones, se cortan por la mitad, se quitan los huesos y se cortan en lonchas. Se colocan en capas en una cazuela antiadherente ancha y grande, espolvoreando cada capa con azúcar y ralladura de limón. Al final se rocía con el licor de melocotón y la esencia de vainilla.

- Se calienta hasta que los melocotones estén deshechos y sin líquido, revolviendo de vez en cuando con una cuchara de madera.

- Se forra con soletillas un molde de carlota cubierto con papel de aluminio. Se añade la mermelada al puré de melocotón, se mezclan bien y se vierte en la «caja» formada por los bizcochos. Se cubre con más bizcochos y se cuece la carlota al baño María, en un horno a 230 °C durante unos 40 minutos.

- Se saca del horno, se le da la vuelta sobre un plato y se sirve caliente.

- Si se desea se puede acompañar con sabayón caliente.

- Esta carlota también se puede preparar con albaricoques, usando licor y mermelada de albaricoque.





# *BAVAROIS* DE CREMA

**Preparación**
*40 minutos, más 3 o 4 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*5 dl de leche*
*100 g de azúcar*
*media vaina de vainilla*
*4 huevos*
*4 hojas de gelatina (20 g)*
*4 dl de nata fresca*

- Se hierve la leche con 50 g de azúcar y media vaina de vainilla. Mientras tanto se montan las 4 yemas con el azúcar restante hasta obtener una crema espumosa. Luego se deslíe lentamente con la leche, después de sacar la vainilla.

- A fuego muy lento (mejor aún al baño María), y revolviendo todo el tiempo con una cuchara de madera, se cuece la crema hasta que empiece a cubrir la cuchara al sacarla.

- Cuidado: en ningún caso debe hervir. Se añade la gelatina, previamente ablandada en agua y escurrida. Se mueve hasta disolverla y se filtra. Se trasvasa la crema a un recipiente frío y se deja enfriar, revolviendo con frecuencia.

- Se monta la nata fresca y se une a la crema fría, envolviéndola con delicadeza.

- Se vierte la masa en un molde de *bavarois* y se deja por lo menos 3 horas en el frigorífico. En el momento de servir se le da la vuelta en un plato y se calienta el molde con un secador de pelo o un paño mojado con agua caliente y bien escurrido.

# *BAVAROIS* DE MELOCOTÓN

**Preparación**
*40 minutos, más 3 o 4 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*4 hojas de gelatina (20 g)*
*750 g de melocotones amarillos*
*125 g de azúcar de lustre*
*medio limón*
*4 cucharadas de licor de melocotón*
*4 dl de nata fresca*

- Se ablanda la gelatina en agua fría. Se pelan los melocotones, se les saca el hueso y se cortan en trocitos. Se baten junto con el azúcar de lustre, el zumo de limón y 3 cucharadas de licor de melocotón.

- Se escurre la gelatina, se pone en un cacillo con una cucharada de licor de melocotón y se disuelve, luego se añade al batido de melocotón, revolviendo rápidamente para que la gelatina no cuaje y forme filamentos (siempre es preferible colar la mezcla).

- Se monta la nata y se añade a lo anterior, envolviendo despacio de abajo a arriba.

- Se coloca la masa en un molde de *bavarois* con paredes acanaladas, mojado, y se deja que enfríe en el frigorífico durante 3 horas por lo menos. Cuando se va a servir se le da la vuelta sobre una fuente de postre.

- En lugar de melocotones se pueden usar albaricoques.





# *BAVAROIS* DE CHOCOLATE

**Preparación**
*15 minutos, más 3 o 4 horas para enfriar*

**Cocción**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*4 hojas de gelatina (20 g)*
*100 g de chocolate de hacer*
*3 dl de leche*
*3 huevos*
*75 g de azúcar*
*2,5 dl de nata fresca*

- Se ablanda la gelatina en agua fría. Mientras tanto se trocea el chocolate y se pone en un cacillo con la leche, se disuelve a fuego lento y se retira del fuego.

- Se montan las yemas de los huevos con el azúcar (se reserva una clara) y se vierte encima, poco a poco, el chocolate disuelto.

- Se calienta la crema a fuego muy lento y se cuece, sin dejar de revolver, hasta el límite del hervor (no dejar que hierva). Se añade la gelatina bien escurrida. Se disuelve completamente y se filtra con un colador.

- Se deja enfriar la crema, revolviendo a menudo, y luego se añade la nata montada y una clara de huevo montada a punto de nieve. Se envuelve, levantando la masa de abajo a arriba, para incorporar tanto la nata como el merengue.

- Se moja un molde de *bavarois* con paredes acanaladas y se vierte en él la masa, procurando que se asiente bien. Se deja 3 o 4 horas en el frigorífico. Para servir se le da la vuelta, se desmolda sobre una fuente para postres y se decora a gusto de cada cual.

# *BAVAROIS* DE PAPAYA

**Preparación**
*30 minutos, más 3 o 4 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*1 papaya bien madura*
*1 limón*
*100 g de azúcar*
*4 hojas de gelatina (20 g)*
*1 dl de leche*
*4 dl de nata fresca*
*2 cucharadas de ron*

- Se abre la papaya por la mitad, se despepita, se pela y se corta la pulpa en trocitos. Se mete en el vaso de la batidora con el zumo de limón y el azúcar, y se bate hasta obtener una crema homogénea.

- Se pone la gelatina en remojo para ablandarla, se escurre y se disuelve en la leche a fuego lento. Se retira del fuego, se añade al batido de papaya y se mezcla bien.

- Se deja en el frigorífico durante unos 30 minutos para que enfríe, revolviendo de vez en cuando.

- Mientras tanto se monta bien la nata y se añade a la crema aún blanda.

- Se pone la masa en un flanero de 7,5 dl por la que previamente se ha pasado el pincel mojado en ron, y se deja otra vez en el frigorífico durante 3 o 4 horas por lo menos, antes de servirla sacada del molde en un plato. Se decora al gusto.

- En vez de papaya se puede usar mango.





# *BAVAROIS* DE CAFÉ

**Preparación**
*30 minutos, más 30 minutos para la infusión y 3 o 4 horas para enfriar*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*5 dl de leche*
*1 ramita de vainilla*
*60 g de café muy molido*
*100 g de azúcar*
*5 hojas de gelatina (25 g)*
*5 yemas de huevo*
*5 dl de nata fresca*

- Receta para 6 personas. Se pone la leche en un cazo con la ramita de vainilla, se calienta hasta que esté a punto de hervir y se retira del fuego. Se saca la vainilla y se añade el café molido. Se deja en infusión durante media hora.

- Mientras tanto se ablanda la gelatina en agua fría. Se ponen las yemas en una cazuela, se añade el azúcar y se montan con la batidora eléctrica hasta formar una crema espumosa, luego se deslíe poco a poco con el café con leche filtrado a través de una manga fina. Se calienta el recipiente a fuego muy lento y, sin dejar de revolver, se cuece la crema hasta que cubra la cuchara al sacarla y empiece a temblar.

- Se retira del fuego, se añade la gelatina y se disuelve bien. Se filtra otra vez la crema y se deja enfriar, revolviendo a menudo hasta que adquiera cierta consistencia. Se añade la nata previamente montada, y se envuelve delicadamente de abajo a arriba (en sentido circular no). Se vierte en un molde de *bavarois* con paredes acanaladas y se deja en el frigorífico durante 3 horas. Cuando se va a servir se le da la vuelta sobre un plato y se desmolda.

# MINI *BAVAROIS* DE SANDÍA

**Preparación**
*35 minutos, más 3 o 4 horas para enfriar*

**Cocción**
*3 minutos*

**Ingredientes**
*3 hojas de gelatina (15 g)*

*500 g de pulpa de sandía*

*0,5 dl de leche*

*medio limón*

*60 g de azúcar*

*1,5 dl de nata fresca*

- Se pone la gelatina en remojo en agua fría. Se pasa la pulpa de sandía por la batidora o el pasapurés y se recoge el puré en un cuenco.

- Se calienta la leche y se disuelve la gelatina escurrida, luego se añade la leche caliente al puré de sandía, junto con el zumo de medio limón y el azúcar.

- Se mezcla todo cuidadosamente, se deja enfriar, se añade la nata montada y se reparte la masa en unos flaneros pequeños. Se dejan 3 o 4 horas en el frigorífico y se sacan los flanes del molde para servirlos.

- En vez de sandía también se puede usar melón.





# *BAVAROIS* DE CAQUI

**Preparación**
*30 minutos, más 3 o 4 horas para enfriar*

**Cocción**
*45 minutos*

**Ingredientes**
*5 caquis*

*130 g de azúcar*

*4 cucharadas de coñac o ron*

*4 hojas de gelatina (20 g)*

*4 dl de nata fresca*

- Elegir unos caquis bien maduros, quitarles el cabillo y la cáscara, cortarlos por la mitad y sacar las pepitas y los hilos, trocearlos, ponerlos en una cazuela con el azúcar y 3 cucharadas de licor y cocerlos a fuego muy lento, revolviendo a menudo, durante unos 40 minutos. Si es necesario, se añade alguna cucharada de agua.

- Luego se pasa por el pasapurés o se bate con la batidora eléctrica, y se guarda en un cuenco.

- Se ablanda la gelatina en agua fría, se escurre y se disuelve al baño María con el resto del licor. Se añade a la crema de caquis y se vuelve a pasar por el pasapurés para eliminar los hilos de gelatina que pueda haber.

- Se deja enfriar y, mientras tanto, se monta bien la nata. Se añade a la crema, envolviendo con cuidado de abajo a arriba. Se vierte en un molde de *bavarois* mojado y se deja en el frigorífico durante 3 o 4 horas. Para servir se desmolda.



# TARTAS, PASTAS FLOJAS Y DE LEVADURA



# TARTA DE LIMÓN

**Preparación**
*30 minutos*
**Cocción**
*40 minutos*
**Ingredientes**
*300 g de pasta brisa (véase p. 14)*
*50 g de harina*
*10 g de mantequilla*
*2 huevos*
*2 cucharadas llenas de azúcar*
*1 limón grande*
*2,5 dl de leche*
*80 g de azúcar de lustre*

- Se extiende la pasta brisa sobre el mármol enharinado, formando una lámina de 0,5 cm de espesor. Se forra con ella un molde desmontable de 22 cm de diámetro, untado con mantequilla. Se cuece sin relleno (véase p. 15).

- Se echan las yemas de los huevos en un cuenco, apartando las claras, se baten con el azúcar y se añade una cucharada de harina, luego se deslíen con dos cucharadas de zumo de limón y la leche caliente. Se añade una corteza de limón y se cuece la crema a fuego muy lento, revolviendo todo el tiempo, hasta que se ponga densa. Se retira del fuego y se deja enfriar revolviendo con frecuencia.

- Se saca la tarta del horno, se espera a que esté tibia y se napa con la crema, nivelándola.

- En un perol se montan las claras a punto de nieve con las tres cuartas partes del azúcar de lustre, se ponen en una manga pastelera con boquilla de estrella y se forman rositas sobre la superficie de la tarta, en círculos concéntricos. Se espolvorea la superficie con azúcar de lustre (el que queda) y se hornea a 250 °C durante unos minutos para secar y dorar el merengue.





# TARTA DE CEREZAS CON CREMA

**Preparación**
*30 minutos*
**Cocción**
*45 minutos*
**Ingredientes**
*3 yemas de huevo*
*90 g de azúcar*
*80 g de harina*
*1 sobre de vainillina*
*3 dl de leche*
*1 corteza de limón no tratado*
*300 g de pasta brisa (véase p. 14)*
*10 g de mantequilla*
*400 g de cerezas deshuesadas*
*60 g de jalea de grosella roja*

- Se mezclan las yemas con el azúcar y 30 g de harina. Se añade la vainillina y se deslíe con leche caliente aromatizada con la corteza de limón, vertiéndola poco a poco. Se calienta la crema a fuego lento, revolviendo durante unos 5 minutos hasta que esté a punto de hervir. Se deja enfriar.

- Sobre el mármol enharinado se extiende la pasta brisa y se forra con ella un molde desmontable de 22 cm de diámetro, untado con mantequilla. Se vierte dentro la crema, nivelándola con la espátula, y se cubre con las cerezas cortadas por la mitad, colocándolas en círculos concéntricos.

- Se hornea a 180 °C durante unos 45 minutos. Se deja enfriar un poco, se abrillanta la tarta con la jalea disuelta a fuego lento, se desengancha el aro del molde y se pasa a una fuente.

# TARTA DE FRESAS

**Preparación**
*20 minutos*

**Cocción**
*30 minutos*

**Ingredientes**

*300 g de pasta brisa (véase p. 14)*

*500 g de fresones*

*3 cucharadas de azúcar de lustre*

*50 g de harina*

*10 g de mantequilla*

*150 g de crema pastelera (véase p. 36)*

- Se lavan los fresones, se les quitan los cabillos y se cortan en lonchas longitudinales, se ponen en un cuenco ancho, se espolvorean con una cucharada de azúcar de lustre y se tapan.

- Se extiende la pasta brisa en el mármol enharinado formando un disco de 24 cm de diámetro y se coloca en un aro de 22 cm untado con mantequilla. Se deja un reborde en la pasta para formar un cordón que se pellizca con la punta de los dedos. Se cubre la pasta con papel de aluminio y una capa apretada de judías secas. Se hornea a 190 °C durante 30 minutos.

- Se saca del horno, se quitan las judías y el papel de plata, se le da la vuelta sobre una rejilla y se deja enfriar. Se coloca la base de pasta brisa en un plato y se rellena con crema pastelera, extendiéndola bien con el dorso de una cuchara.

- Se toman los fresones y se colocan verticalmente sobre la tarta, formando círculos concéntricos para lograr un buen efecto decorativo. Se espolvorean los fresones con el azúcar de lustre y se sirve la tarta.





# TARTA DE SABAYÓN CON GROSELLAS Y FRAMBUESAS

**Preparación**
*30 minutos, más 4 horas para enfriar*

**Cocción**
*45 minutos*

**Ingredientes**
*4 yemas de huevo*
*120 g de azúcar*
*4 cucharadas de amaretto*
*4 cucharadas de vino blanco seco*
*3 hojas de gelatina (15 g)*
*300 g de pasta brisa (véase p. 14)*
*50 g de harina*
*10 g de mantequilla*
*1,5 dl de nata montada*

**Guarnición**
*200 g de frambuesas*
*50 g de grosellas rojas*

- Se baten las yemas de huevo en un cazo con el azúcar, hasta hacer una crema esponjosa. Se diluye poco a poco con el licor y el vino blanco y, sin dejar de revolver, se cuece el sabayón al baño María hasta que espese y nape la cuchara (procurando que no rompa a hervir).

- Se retira del fuego y se añade la gelatina previamente ablandada durante unos 20 minutos en agua fría, y bien escurrida. Se disuelve bien, se filtra la crema y se deja enfriar.

- Sobre el mármol enharinado se extiende la pasta brisa y se forra un molde de 22 cm de diámetro, untado con mantequilla. Se pincha la pasta con un tenedor y se hornea sin relleno (véase p. 15) a 180 °C durante unos 30 minutos. Luego se saca el fondo del molde y se deja enfriar.

- Se incorpora la nata montada al sabayón, se vierte todo en el fondo de la pasta brisa y se deja unas 3 horas en el frigorífico.

- En el último momento se colocan sobre la superficie las frambuesas formando círculos concéntricos, se adorna el centro con grosellas y se sirve.





# TARTA DE CALABAZA

**Preparación**
*20 minutos*

**Cocción**
*1 hora y 45 minutos*

**Ingredientes**
*400 g de calabaza amarilla sin corteza*
*1,5 dl de vino generoso seco*
*100 g de miel*
*80 g de almendras peladas*
*40 g de almendrados secos*
*2 cucharaditas de canela*
*nuez moscada*
*3 huevos pequeños*
*500 g de pasta brisa (véase p. 14)*
*50 g de harina*
*10 g de mantequilla*

- Se quitan las pipas de la calabaza, se trocea y se cuece en un perol con el vino y la miel durante 1 hora a fuego lento, revolviendo de vez en cuando y añadiendo, si es preciso, un poco de agua caliente.

- Cuando la calabaza está cocida se le añaden las almendras molidas, los almendrados desmenuzados, la canela y una ralladura de nuez moscada. Se mezcla todo bien, se deja enfriar y se añaden 2 huevos batidos.

- Se extienden sobre el mármol enharinado dos terceras partes de la pasta brisa y se forra con ella un molde desmontable untado con mantequilla, dejando un poco de reborde.

- Se pone el relleno preparado y se cubre con la pasta que queda, extendida formando una capa fina, sellando bien los bordes. Se unta con el resto del huevo y se hornea a 180 °C durante 40-45 minutos.

# TARTA EXQUISITA

**Preparación**
*20 minutos*

**Cocción**
*1 hora y 15 minutos*

**Ingredientes**
*600 g de peras*
*200 g de azúcar*
*300 g de pasta brisa (véase p. 14)*
*100 g de harina*
*10 g de mantequilla*
*2 huevos*
*1 sobre de vainillina*
*2,5 dl de leche*
*1 corteza de limón no tratado*
*250 g de pasta de chocolate con avellana (de venta en los comercios)*
*1 dl de licor de mandarina*
*40 g de azúcar de lustre*
2 kumquat *(mandarinas chinas)*

◆ Receta para 6 personas. Se lavan las peras, se secan, se cortan en rodajas y se ponen en una cazuela con 150 g de azúcar y 3 cucharadas de agua. Se cuece a fuego medio, revolviendo de vez en cuando, durante unos 45 minutos. Se forra con la pasta brisa un molde desmontable de 22 cm de diámetro, untado con mantequilla, y se forma un cordón en el borde. Se cubre con papel aceitado y se rellena de judías secas (véase p. 15). Se hornea a 190 °C durante 30 minutos.

◆ Se baten las yemas con 50 g de azúcar, se añaden 50 g de harina y la vainillina y se deslíe, batiendo, con la leche caliente y aromatizada con la corteza de limón, vertiéndola a chorro. Se cuece la crema a fuego lento, revolviendo durante 5 minutos.

◆ Se unta la base de pasta brisa fría con la mitad de la crema y se colocan las peras, escurridas, encima. Se añaden 5 cucharadas de almíbar frío a la pasta de chocolate, se perfuma con el licor de mandarina y se añade el resto de la crema. Se introduce en una manga con boquilla de estrella y se deposita en círculos concéntricos sobre la capa de peras. Se espolvorea con azúcar de lustre tamizado y se decora con los *kumquat* cortados en rodajas.





# TARTA DE MERENGUE CON NARANJA

**Preparación**
*30 minutos*

**Cocción**
*40 minutos*

**Ingredientes**
*300 g de pasta brisa (véase p. 14)*
*50 g de harina*
*30 g de mantequilla*
*150 g de azúcar*
*2 cucharadas de maizena*
*2,5 dl de zumo de naranja*
*2 huevos*
*corteza de media naranja no tratada*
*50 g de azúcar de lustre*
*sal*

- Receta para 6 personas. Se pone la pasta brisa sobre el mármol enharinado y se extiende formando un disco, con el que se forra un molde desmontable de 24 cm de diámetro, untado con mantequilla. Se cubre con papel especial y habichuelas secas y se hornea durante unos 30 minutos a 190 °C. Se desmolda y se deja enfriar.

- En un cacillo se mezcla el azúcar con la maizena. Se añade una pizca de sal y se deslíe, revolviendo, con el zumo de naranja y 1 dl de agua. Se pone el cacillo en el fuego y se cuece a fuego lento durante 5 minutos desde que rompe a hervir, sin dejar de revolver. Se ponen las yemas de huevo en un tazón y, batiéndolos con las varillas, se incorpora poco a poco la pasta caliente. Se añade el resto de la mantequilla y la corteza de naranja rallada, se deja enfriar la crema y se vierte sobre el fondo de pasta brisa, que estará frío, extendiéndola bien con la espátula.

- Se montan dos claras a punto de nieve con un pellizco de sal, incorporando poco a poco el azúcar de lustre. Se extienden sobre la superficie de la tarta y se hornea a 260 °C durante unos minutos, hasta que el merengue esté ligeramente dorado. Se deja enfriar y se sirve.





# BABÁS BORRACHOS

**Preparación**
*30 minutos, más 1 hora y 30 minutos para levar*

**Cocción**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*80 g de pasas*
*5 dl de ron*
*10 g de levadura de cerveza*
*200 g de harina*
*300 g de azúcar*
*3 huevos*
*80 g de mantequilla*
*8 cerezas confitadas*
*sal*

- Se lavan las pasas, se colocan en un tazón y se cubren con ron. Se desmenuza la levadura de cerveza en un cuenco y se deslíe con 2 o 3 cucharadas de agua tibia.

- Se pone la harina tamizada en una fuente sobre el mármol, se colocan encima 25 g de azúcar, un pellizco de sal, luego se añaden 2 huevos y la levadura desleída. Se amasan los ingredientes con una espátula hasta que tome consistencia elástica, luego se añade el otro huevo y se sigue amasando para incorporarlo bien. Se añaden 60 g de mantequilla ablandada y se amasa de nuevo. Por último se añaden las pasas escurridas y se sigue amasando un buen rato.

- Se reparte la masa en 8 moldes de babá untados con mantequilla, llenándolos hasta la mitad. Se deja levar en un lugar caliente hasta que la masa llene por completo los moldes. Se hornean a 220 °C durante unos 20 minutos, se sacan del horno, se desmoldan y se les da la vuelta sobre una rejilla. Se prepara un almíbar con el resto del azúcar y 7 dl de agua. Mientras aún esté hirviendo se sumergen los babás de uno en uno, mojándolos bien. Cuando estén tibios se emborrachan con ron y se decoran con una cereza confitada.

# BRIOCHE A LA PARISIÉN

**Preparación**
*15 minutos, más 1 hora y 30 minutos para levar*

**Cocción**
*35 minutos*

**Ingredientes**
*300 g de masa de brioche (véase p. 20)*
*15 g de mantequilla*
*1 huevo*

- Se divide la pasta de brioche en dos porciones, una de 260 g (para formar el «cuerpo») y otra de 40 g (para la «cabeza»). Se forma una bola bien redonda con la primera.
- Se unta con mantequilla un molde de budín acanalado de medio litro de capacidad y se introduce la bola de pasta. Luego, con las manos, se le da forma de pera a la otra porción y se coloca justo en el centro de la bola, apretando un poco con la punta de los dedos.
- Se deja en un lugar cálido y sin corrientes de aire hasta que la pasta doble su volumen (hora y media aproximadamente). Con la punta de un cuchillo se hacen incisiones equidistantes en la parte más gruesa del brioche, desde el borde hacia la cabeza.
- Se bate el huevo y se barniza toda la pasta. Se hornea a 200 °C durante unos 35 minutos. Se desmolda cuando aún está tibio y se deja enfriar sobre una rejilla.





# BRIOCHE DELICADO

**Preparación**
*40 minutos, más 1 hora y 50 minutos para levar*

**Cocción**
*45 minutos*

**Ingredientes**
*0,8 dl de leche*
*20 g de levadura de cerveza*
*300 g de harina*
*80 g de azúcar*
*3 yemas de huevo*
*90 g de mantequilla*
*1 sobre de vainillina*
*unas gotas de esencia de almendras*
*70 g de coco rayado*
*20 g de azúcar de lustre*
*sal*

- Se deslíe la levadura en la leche tibia (reservando una cucharada de leche). Se mezclan 250 g de harina con el azúcar, las yemas de huevo, un pellizco de sal desleído en el resto de la leche, 40 g de mantequilla fundida fría, la vainillina y la esencia de almendras. Se añade la levadura y se amasa bien, con energía (mejor con una amasadora) hasta obtener una pasta suave y con correa.
- Se pasa a un cuenco enharinado, se cubre con un paño y se deja levar en un lugar tibio durante hora y media, aproximadamente.
- Se unta bien de mantequilla un molde cuadrado y se espolvorea con la tercera parte del coco rallado. Se rellena con la pasta preparada, se vuelve a cubrir y se deja levar en un lugar tibio.
- Se barniza el brioche con mantequilla fundida y tibia, se espolvorea con el azúcar de lustre tamizado y luego con el coco restante.
- Se hornea a 190 °C durante unos 45 minutos, se deja enfriar y se sirve.

# KRAPFEN

**Preparación**
*1 hora y 40 minutos, más 2 horas para levar*

**Cocción**
*30 minutos*

**Ingredientes**
*40 g de levadura de cerveza*
*4 o 5 cucharadas de leche*
*300 g de harina*
*150 g de azúcar*
*300 g de patatas*
*2 huevos*
*1 sobre de vainillina*
*60 g de mantequilla*
*1 vasito de confitura de albaricoque*
*aceite abundante*
*sal*

◆ Receta para 6-8 personas. Desleír la levadura en la leche tibia, se añaden 50 g de harina, 1 cucharadita de azúcar y, si es preciso, un chorrito de leche. Se amasa, se forma un bollo y se deja levar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Se hierven las patatas con piel durante 40 minutos, se pelan y se pasan por el pasapurés sobre el mármol. Se espolvorea el resto de la harina tamizada, se mezcla y se forma la fuente; se cascan dentro los huevos, se añaden 50 g de azúcar, la vainillina, una pizca de sal y la mantequilla ablandada en trozos. Se mezcla con la punta de los dedos y luego se añade el bollo levado. Se amasa hasta que se formen unas burbujitas en la superficie. Se cubre con un paño y se deja en un lugar cálido hasta que doble su volumen.

◆ Se vuelve a amasar, se divide la masa en 3 o 4 partes formando rollos de 3 o 4 cm de diámetro. Se cortan en trozos de 3 cm, se hace un hoyo en el centro de cada uno y se introduce un poco de confitura, encerrándola bien en el interior. Se ponen los *krapfen* en una placa de horno, se cubren y se dejan levar en un sitio cálido durante 1 hora. Se fríen en aceite hirviendo de pocos en pocos, dejando que se doren e hinchen. Se colocan sobre papel secante para que no estén grasientos y se sirven calientes, espolvoreados con azúcar.





# ROSCA GOLOSA

**Preparación**
*30 minutos, más 1 hora y 30 minutos para levar y la maceración*

**Cocción**
*45 minutos*

**Ingredientes**
*300 g de harina*
*150 g de azúcar*
*160 g de mantequilla*
*15 g de levadura de cerveza*
*1 dl de leche*
*2 huevos pequeños*
*1 corteza de limón no tratado*
*80 g de pasas*
*1,2 dl de ron*
*40 g de mermelada de albaricoque*
*baño de chocolate (véase p. 30)*
*sal*

◆ Se prepara una pasta levada con 275 g de harina, 50 g de azúcar, 50 g de mantequilla fundida, la levadura desleída en la leche tibia, los huevos, la corteza de limón rallada y un pellizco de sal. Se cubre y se deja levar en un sitio templado.

◆ Se ponen las pasas en remojo en agua tibia aromatizada con 1 dl de ron durante una hora como mínimo. Se escurren bien y se incorporan a la pasta levada.

◆ Se introduce en un molde de rosca untado con mantequilla y enharinado y se deja levar de nuevo, cubierto con un paño, durante 30 minutos. Se hornea a 190 °C durante unos 45 minutos. Se deja enfriar a temperatura ambiente.

◆ Mientras tanto se monta la mantequilla y el azúcar restantes hasta formar una crema espumosa. Se añaden 2 cucharadas de ron y la mermelada de albaricoque batida. Se corta la rosca por la mitad y se rellena con la crema, se baña con chocolate y se sirve.

# ROSCA ALÍ BABÁ

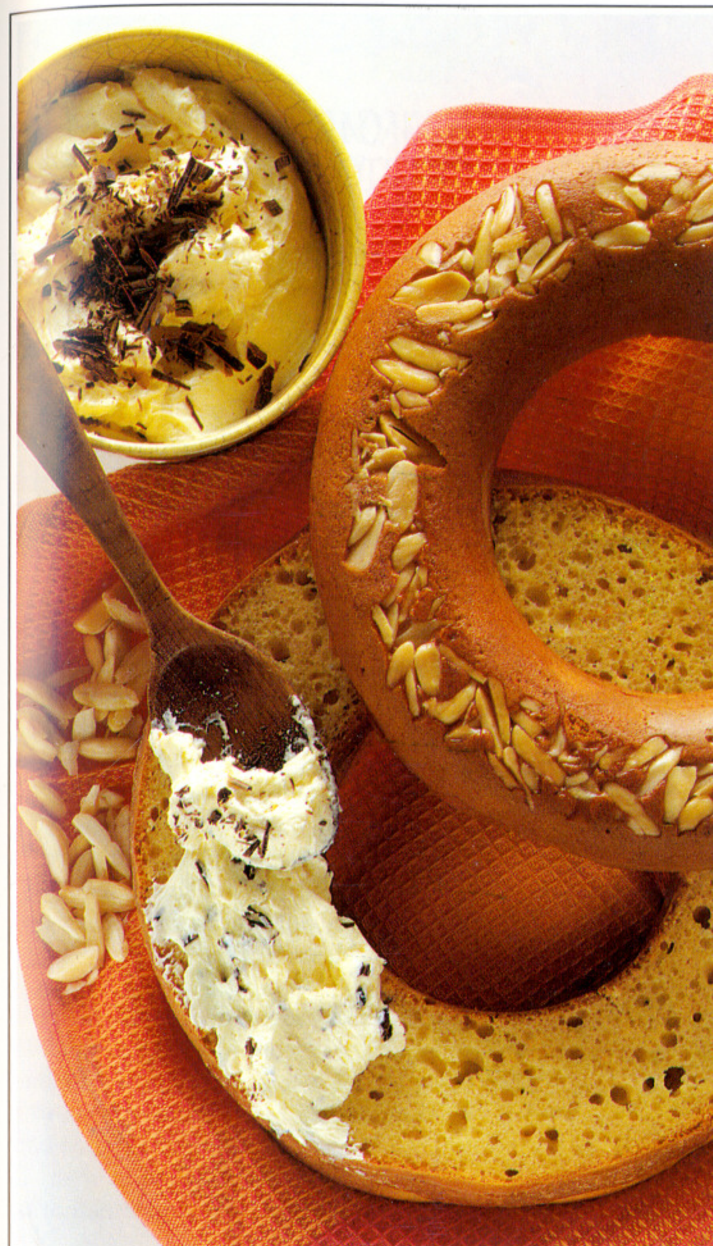
**Preparación**
*1 hora, más 1 hora y 50 minutos para levar*

**Cocción**
*40 minutos*

**Ingredientes**
*280 g de harina*
*15 g de levadura de cerveza*
*0,5 dl de leche*
*195 g de mantequilla*
*3 huevos*
*175 g de azúcar*
*30 g de almendras peladas*
*1,5 dl de rosolí*
*80 g de azúcar de lustre*
*50 g de chocolate de cobertura*
*sal*

- Se prepara una pasta con 250 g de harina, la levadura desleída en la leche tibia, un pellizco de sal, 85 g de mantequilla, 2 huevos y 50 g de azúcar. Dejar levar durante 1 hora.
- Se unta con mantequilla un molde de paredes altas con agujero central, se enharina y se esparcen en el fondo almendras fileteadas. Se introduce la masa, nivelándola bien, y se cubre con un paño. Levar en un lugar tibio durante 50 minutos.
- Se hornea a 180 °C durante unos 40 minutos. Se funden a fuego bajo 125 g de azúcar con 2 dl de agua en un cacillo. Se revuelve y se hierve ligeramente durante 10 minutos. Se retira del fuego y se añade 1 dl de rosoli.
- Se moja el bizcocho desmoldado con el jarabe anterior y se deja enfriar completamente. Se baten 100 g de mantequilla blanda con el azúcar de lustre hasta obtener una crema espumosa. Se añaden poco a poco la yema de huevo y el rosoli que quedan, y el chocolate en escamas muy finas, mezclándolo todo bien. Con un cuchillo largo y afilado se corta el dulce por la mitad horizontalmente, se unta con la crema preparada, se juntan las dos mitades y se deja en el frigorífico hasta servir.





# *PLUM-CAKE* CUATRO CUARTOS

**Preparación**
*40 minutos*

**Cocción**
*50 minutos*

**Ingredientes**
*210 g de mantequilla*
*200 g de azúcar*
*3 huevos*
*2 o 3 cucharadas de leche*
*160 g de harina*
*50 g de fécula*
*1 sobre de levadura en polvo*

- Este tipo de masa levada químicamente se llama así porque sus cuatro ingredientes (mantequilla, harina, azúcar y líquidos, formados por la leche y los huevos) tienen que tener el mismo peso, además de la misma temperatura. Para un *cake* de 8 personas se ponen 200 g de mantequilla ablandada en un cuenco, se añaden 200 g de azúcar y se bate la crema con el batidor o la batidora eléctrica.

- En otro recipiente se cascan 3 huevos (unos 180 g de peso) y diluyen con 2 o 3 cucharadas de leche, batiendo ligeramente. Se añaden a la crema de mantequilla, batiendo sólo lo necesario para mezclar bien los ingredientes.

- Por último se añaden 150 g de harina mezclada con 50 g de fécula y un sobre de levadura, pasándolos por un tamiz. Se revuelve con una espátula de madera, con cierta suavidad.

- Se trasvasa a un molde de *plum-cake* untado con mantequilla y enharinado, llenándolo hasta 2/3 de su altura. Se hornea durante 10 minutos a 200 °C y durante otros 40 a 180 °C. Se comprueba que está cocido con un pincho que debe salir limpio, y se desmolda sobre una rejilla para enfriarlo.





# *PLUM-CAKE* CON PASAS

**Preparación**
*30 minutos, más 1 hora para la maceración*

**Cocción**
*1 hora*

**Ingredientes**
*150 g de mantequilla*
*2 huevos*
*180 g de harina*
*1 sobre de levadura en polvo*
*75 g de corintos*
*125 g de azúcar*
*75 g de fruta escarchada troceada*
*unas gotas de esencia de vainilla*

- Se prepara la mantequilla, sacándola del frigorífico un par de horas antes de empezar a preparar el dulce, de modo que esté blanda y sirva para la crema. Los huevos también deben estar a temperatura ambiente. Se tamizan 150 g de harina junto con la levadura. Se ponen las pasas en remojo en agua caliente (o se dejan macerar hasta 12 horas, tanto las pasas como la fruta escarchada, en un vasito de ron o coñac).

- Se ponen 140 g de mantequilla blanda en un cacharro (mejor de acero inoxidable) y se bate con las varillas hasta formar una crema suave y lisa. Se añade el azúcar y se mezcla bien, batiendo todo el tiempo.

- Se baten ligeramente los huevos y se añaden a la mantequilla con azúcar poco a poco; se bate primero un momento con las varillas para incorporar mejor el huevo, y luego con una cuchara de madera. (Después de incorporar los huevos no hay que batir mucho la pasta.) Se añaden 75 g de harina ya tamizada con la levadura y se liga bien a la pasta.

- Se ponen las pasas y la fruta escarchada en un tazón, se espolvorean con 30 g de harina no mezclada con levadura, y se pasan por un cedazo para eliminar el exceso de harina. Se incorpora la fruta a la masa y se mezcla bien, luego se añade lo que queda de harina y levadura, así como la vainilla. Se amasa un poco y pasa a un molde de *plum-cake* de 18 cm de largo, previamente untado con mantequilla, dejando un tercio sin llenar.

- Se pone la pasta de modo que no toque las paredes, y sobre todo no se nivela con la cuchara o la espátula (esto haría que los corintos y la fruta bajaran al fondo del dulce durante la cocción). Se hornea a 200 °C durante 10 minutos, luego se baja la temperatura a 170 °C y se sigue cociendo durante 50 minutos. Se saca del horno, se desmolda enseguida y se deja sobre la rejilla a enfriar.





# SAVARINA DE SABAYÓN Y FRESAS SILVESTRES

**Preparación**
*1 hora, más 1 hora y 30 minutos para levar*

**Cocción**
*40 minutos*

**Ingredientes**
**Para la savarina**
*300 g de harina*
*15 g de levadura de cerveza*
*1 dl de leche*
*3 yemas de huevo*
*120 g de mantequilla*
*50 g de azúcar*
*sal*

**Para el almíbar y el relleno**
*150 g de azúcar*
*300 g de fresas silvestres*
*1 dl de kirsch*
*30 g de almendras dulces peladas y cortadas en lonchas*
*4 dl de sabayón (véase p. 68)*

- Receta para 6-8 personas. Se prepara la savarina: se pone la harina en un cuenco grande, en fuente. En el centro se pone la levadura previamente desleída en 2 cucharadas de leche tibia y amasada con un poco de harina. Se cubre con un paño limpio y se deja reposar durante unos 10 minutos en un lugar tibio.

- Se amasa la harina con el bollo leudado y se añaden las yemas de los huevos ligeramente batidas. Se amasa enérgicamente durante unos 10 minutos, y luego se añade poco a poco la leche tibia, sin dejar de amasar.

- Se coloca la masa en un recipiente enharinado, se cubre con un paño limpio y se deja levar un poco en un lugar tibio.

- Se funden 110 g de mantequilla en un cacillo y se incorpora aún tibia a la pasta. Se añaden 50 g de azúcar, un pellizco de sal, y se amasa enérgicamente empujando la masa contra las paredes del recipiente hasta que tenga cuerpo.

- Se pone la masa en un molde de aro de 24 cm de diámetro untado con mantequilla, y se deja levar cubierta con





un paño limpio hasta que haya doblado su volumen.

- Se hornea la savarina en un horno precalentado a 190 °C durante 40 minutos.

- Se prepara el jarabe: se hierve el azúcar con 2,5 dl de agua. Se añaden las fresas limpias y se dejan cocer durante unos 10 minutos. Se escurren las fresas, se retira del fuego y se añade el kirsch al jarabe de fresas.

- Se empapa la savarina recién sacada del horno y se esparcen por encima almendras dulces peladas y fileteadas. Se deja enfriar.

- Se mezclan las fresas con el sabayón, se llena con ello el agujero central de la savarina y se sirve.

# SAVARINA TROPICAL

**Preparación**
*1 hora, más 1 hora y 30 minutos para levar*

**Cocción**
*45 minutos*

**Ingredientes**
*1 savarina de 24 cm de diámetro (véase p. 124)*

*200 g de azúcar*

*1,2 dl de ron*

*120 g de jalea de manzana*

*200 g de pulpa de mango maduro*

*2 rodajas de piña fresca*

*100 g de pulpa de papaya madura*

*100 g de kiwis*

*1 plátano maduro*

*0,5 dl de zumo de lima*

*1 cucharadita de café de jengibre molido*

*20 g de coco rallado*

- Receta para 6-8 personas. Se calientan 2 dl de agua con 150 g de azúcar, dejándolo hervir a fuego lento durante unos 10 minutos. Se retira del fuego y se añade 1 dl de ron, mezclándolo bien.

- Se apartan 2 cucharadas de almíbar, y el resto se vierte sobre la savarina en cuanto se saca del horno y aún está bien caliente.

- Se funden 2 cucharadas de gelatina a fuego lento con el almíbar apartado y se barniza el dulce con la mezcla. Se deja enfriar.

- Se trocea la fruta, se añade el resto del azúcar, el zumo de lima, el resto del ron y el jengibre.

- Se incorpora a la macedonia la jalea de manzanas y se vierte todo en el agujero central de la savarina fría. Se espolvorea con coco rallado y se sirve inmediatamente.





# SAVARINA CON CREMA CHANTILLY

**Preparación**
*30 minutos, más 1 hora y 30 minutos para levar*

**Cocción**
*40 minutos*

**Ingredientes**
*10 g de levadura de cerveza*
*125 g de harina*
*265 g de azúcar*
*2 huevos*
*60 g de mantequilla*
*1 ramita de vainilla*
*1,5 dl de ron*
*250 g de crema chantilly (véase p. 46)*
*sal*

- En un tazón se deslíe la levadura de cerveza con 2 o 3 cucharadas de agua templada. En una tartera se coloca la harina en fuente, se ponen en lo alto 15 g de azúcar y un pellizco de sal, luego se añade 1 huevo y se mezclan los ingredientes. Se incorporan la levadura desleída y el segundo huevo. Se amasa primero con la espátula y luego con las manos hasta que la masa tenga correa. Se añaden 50 g de mantequilla fundida y se amasa de nuevo con energía. Se deja levar 1 hora en un sitio caliente.

- Con la mantequilla restante se unta un molde de savarina (redondo y con agujero en el centro) de 20 cm de diámetro y se llena con la masa. Se deja levar otra vez en un lugar cálido durante 30 minutos. Luego se hornea a 200 °C durante 30-40 minutos. Se saca del horno y se desmolda sobre una rejilla para enfriarlo.

- Se prepara un almíbar con 2,5 dl de agua, 250 g de azúcar y la ramita de vainilla. Se pone la savarina en un plato hondo y se empapa de jarabe hirviendo. Se deja enfriar. Luego se moja con el ron. Se rellena el agujero central de crema chantilly helada y se sirve.





# TRENZA DE CREMA

**Preparación**
*30 minutos, más 30 minutos para levar*

**Cocción**
*40 minutos*

**Ingredientes**
*2 yemas de huevo*
*75 g de azúcar*
*30 g de cacao amargo*
*80 g de harina*
*2,5 dl de leche*
*1 frasquito de esencia de almendras*
*1 sobre de vainillina*
*500 g de pasta brioche (véase p. 20)*
*50 g de pistachos pelados*
*40 g de mantequilla*
*25 g de azúcar de lustre*

- Se prepara la crema montando las yemas con el azúcar, se añade el cacao y 25 g de harina tamizados, luego se deslíe con la leche caliente, vertiéndola a chorro. Se calienta la crema a fuego lento hasta que se condense y nape la cuchara. Se deja enfriar, revolviendo y aromatizando la crema con la esencia de almendras y la vainillina.

- Se extiende la pasta de brioche con el rodillo sobre el mármol enharinado, formando un gran rectángulo de 30 x 18 cm. En los lados más largos del rectángulo se hacen unos cortes de unos 5 cm de largo separados 2 cm entre sí (formando «flecos»). Se unta el centro de la masa con la crema preparada y se espolvorea con pistachos poco molidos. Se doblan hacia dentro los dos extremos más cortos del rectángulo y se trenzan los flecos tapando el relleno.

- Se pone la trenza en la placa del horno untada con mantequilla y enharinada y se deja levar en un lugar tibio durante 30 minutos. Se hornea a 190 °C durante unos 25 minutos, se unta con 25 g de mantequilla fundida, se espolvorea con el azúcar de lustre tamizado y se vuelve a meter en el horno durante unos 15 minutos. Se sirve fría.

# TRENZA EXQUISITA

**Preparación**
*1 hora, más 2 horas para levar*

**Cocción**
*1 hora*

**Ingredientes**
*610 g de harina*
*40 g de levadura de cerveza*
*2,5 dl de leche*
*1 sobre de vainillina*
*1 corteza de limón no tratado*
*5 huevos*
*150 g de azúcar*
*140 g de mantequilla*
*100 g de nueces peladas*
*100 g de almendras peladas*
*50 g de almendrados secos molidos*
*40 g de cacao amargo*
*80 g de miel*
*2 cucharadas de ron*
*sal*

- Receta para 8 personas. Se ponen 550 g de harina en fuente en una tartera grande. Se deslíe la levadura con un poco de leche tibia y se vierte en el cráter de la fuente, amasándolo un poco con la misma harina. Se cubre con un paño limpio y se deja levar en un lugar templado durante unos 30 minutos.

- Se amasa poco a poco el resto de la harina de la fuente con dos tercios de la leche restante, en la que se ha diluido un pellizco de sal. Se añade la vainillina, la corteza de limón rallada, 2 huevos enteros y 2 yemas, 100 g de azúcar y 100 g de mantequilla fundida tibia.

- Se amasa enérgicamente durante un buen rato (mejor con la amasadora) hasta obtener una masa suave y elástica que no se pegue a los dedos. Se cubre la tartera con un paño, se pone en un lugar tibio y se deja levar durante 1 hora aproximadamente.

- Mientras tanto se hierve la leche reservada con 20 g de mantequilla y 50 g de azúcar. Se añaden las nueces y las almendras bien picadas, se deja enfriar y se añaden los almendrados, el cacao tamizado, la miel, el ron y el último





huevo batido, obteniendo una mezcla cremosa.

- Cuando la masa haya subido (tiene que doblar su volumen) se amasa una vez más con energía durante unos 10 minutos. Se extiende sobre el mármol enharinado formando un gran rectángulo de 50 x 45 cm. Con un cuchillo enharinado se hacen unos cortes de unos 10 cm, separados 5 cm entre sí, en los lados más largos.

- Se unta el centro del rectángulo con el relleno y se trenzan las tiras por encima, tapándolo. Se coloca la trenza en la placa del horno untada con mantequilla y enharinada, se cubre y se deja levar otros 30 minutos.

- Se hornea a 190 °C durante unos 55 minutos y se deja enfriar.

# TORTA DE UVAS

**Preparación**
*15 minutos, más 30 minutos de reposo*

**Cocción**
*45 minutos*

**Ingredientes**
*300 g de harina*
*medio sobre de levadura avainillada*
*150 g de azúcar*
*1 dl de vino blanco*
*2 huevos*
*corteza de medio limón no tratado*
*2 cucharadas de aceite*
*700 g de uvas negras maduras y dulces*
*15 g de mantequilla*
*20 g de azúcar de lustre*

- Se amasa bien la harina con la levadura avainillada, el azúcar, el vino blanco, los huevos, la corteza de limón rallada y el aceite.
- Se forma un bollo de masa, se envuelve en un paño limpio y se deja reposar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos.
- Mientras tanto se lavan y secan las uvas, se cortan los granos por la mitad y se les quitan las pepitas.
- Se pone la masa en una cazuela untada con mantequilla. Se cubre de mitades de uva (se pueden superponer) hundiéndolas en la masa, y se hornea a 190 °C durante unos 45 minutos.
- Se deja enfriar la torta, se espolvorea con azúcar de lustre y se sirve.





# TORTA DE MELOCOTÓN

**Preparación**
*30 minutos*

**Cocción**
*30 minutos*

**Ingredientes**
*3 huevos*
*175 g de azúcar*
*corteza de medio limón no tratado*
*225 g de harina*
*1 cucharadita de levadura en polvo para dulces*
*800 g de melocotones amarillos*
*15-20 guindas maduras*
*15 g de mantequilla*
*1 sobre de azúcar avainillado*

**Acompañamiento**
*jalea de guindas (facultativo)*

- Se baten los huevos en un cuenco con el azúcar y se unen bien.
- Se añade la corteza de limón rallada y, poco a poco, la harina tamizada mezclada con la levadura.
- Se pelan los melocotones y se cortan en rodajas bastante gruesas. Se lavan y deshuesan las guindas.
- Se vierte la pasta preparada en un molde untado con mantequilla y se cubre de manera uniforme con el melocotón y las guindas.
- Se hornea a 180 °C durante unos 30 minutos, y luego se deja enfriar a temperatura ambiente.
- Se espolvorea con el azúcar avainillado y se sirve la torta acompañada del jarabe de guindas en una jarrita.





# CAÑAS DE CREMA

**Preparación**
*40 minutos*

**Cocción**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*250 g de pasta de hojaldre (véase p. 16)*
*1 huevo*
*75 g de azúcar*
*200 g de crema diplomática (véase p. 49)*
*20 g de azúcar de lustre*
*mantequilla*

- Para preparar las cañas hacen falta unos tubos de acero inoxidable, llamados precisamente cañas, de 20 cm de largo y 1,5 de ancho, que se pueden comprar en las mejores ferreterías o en almacenes de artículos para pastelería.
- Extender la masa de hojaldre con el rodillo formando un rectángulo de medio centímetro de grosor, unos 30 cm de ancho y la longitud correspondiente. Se igualan los bordes con un cuchillo, se dobla la masa en tres y con un cuchillo muy afilado se cortan unas tiras de unos 3 cm de anchura. Se desenrollan con mucho cuidado.
- Se casca un huevo en un tazón y se bate un poco con un tenedor. Se untan ligeramente los tubos de acero.
- Con una brocha fina se barniza con un poco de huevo uno de los lados largos de una tira; se coloca encima la caña y se arrolla la masa en espiral, de modo que el lado untado con huevo se monte sobre el otro por lo menos 1 cm (así la masa quedará bien pegada durante la cocción). Se llega al extremo de la caña con la espiral de masa, luego se cierran los dos extremos y con un cuchillo se

corta la masa en el centro de la caña en sentido circular. De esta forma, durante la cocción, la masa se retirará un poco y se formarán dos pastelillos.

- Se barnizan los dulces por arriba con el huevo que queda y se espolvorean con azúcar de lustre. Se colocan sobre la placa untada con mantequilla y se hornean durante unos 20 minutos a 230 °C.

- Una vez cocidos, se dejan entibiar un poco, se ponen los tubos sobre la palma de la mano y se sacan los dulces.

- Se dejan enfriar, se rellenan con la crema diplomática y luego se reboza la superficie de la crema en el azúcar de lustre, que se queda pegado y la cubre ligeramente.

- Con estas dosis se obtienen 12 cañas.





# TARTA HOJALDRADA

**Preparación**
*20 minutos*
**Cocción**
*1 hora y 10 minutos*
**Ingredientes**
*3 huevos*
*75 g de azúcar*
*1 sobre de vainillina*
*75 g de harina*
*2,5 dl de leche*
*12 cerezas en licor deshuesadas*
*300 g de pasta brisa (véase p. 14)*
*10 g de mantequilla*
*100 g de mermelada de albaricoque*
*120 g de bizcocho (véase p. 12)*
*1 dl de licor de albaricoque*
*300 g de masa de hojaldre descongelada*
*60 g de jalea de manzana*
*Guarnición 1,5 dl de nata montada endulzada*

- Receta para 6 personas. Se baten 2 yemas de huevo con el azúcar hasta dar una crema espumosa e hinchada. Se añade la vainillina, 25 g de harina y se deslíe en la leche caliente, vertiéndola a chorro y revolviendo. Se calienta y se cuece la crema a fuego lento durante 5 minutos, hasta que espese. Se deja enfriar revolviendo a menudo, y luego se añaden las cerezas troceadas.

- Se extiende la pasta brisa sobre el mármol enharinado y se forra un molde desmontable de 22 cm, untado con mantequilla. Se unta la mermelada por encima del fondo, se corta el bizcocho en rodajas finas, se empapan en el licor de albaricoque diluido con 2 cucharadas de agua y se ponen en el fondo de pasta brisa. Se extiende la crema por encima en una capa uniforme y se hornea la tarta durante 40-45 minutos a 200 °C.

- Se extiende la masa de hojaldre descongelada sobre el mármol enharinado, con un grosor de unos 2 mm. Se forma un disco de unos 22 cm de diámetro y se coloca sobre la placa de horno humedecida. Se pincha con un tenedor, se barniza con el huevo restante y se hornea a 200 °C durante unos 20 minutos. Después se unta el hojaldre con la jalea disuelta y tibia, se pone sobre la tarta y se sirve con la nata montada.





# *BLINIS* DE NARANJA Y GRANADA

**Preparación**
*20 minutos, más 2 horas de reposo*
**Cocción**
*40 minutos*
**Ingredientes**
**Para los blinis**
*20 g de levadura de cerveza*
*5 dl de leche*
*200 g de harina de alforfón*
*150 g de harina de trigo*
*3 huevos*
*120 g de mantequilla*
*60 g de azúcar*
*sal*
*Para la fruta y el almíbar*
*3 naranjas sanguinas no tratadas*
*3,5 dl de zumo de naranja*
*200 g de azúcar*
*1 dl de licor de mandarina*
*1 granada madura*

- Receta para 6-8 personas. Se deslíe la levadura con 1,5 dl de leche tibia. Luego se añade el resto de la leche y la harina de alforfón. Se amasa y se deja levar durante 1 hora, tapado. Se baten las yemas de huevo con 90 g de mantequilla fundida, se añade la masa levada, la harina de trigo, el azúcar y un pellizco de sal. Se deja levar durante otros 30 minutos y luego se incorporan a la masa las claras montadas a punto de nieve.

- Se unta con mantequilla una pequeña sartén antiadherente de 10 cm de diámetro y se fríen unos *blinis* de 0,5 cm de alto hasta que estén dorados.

- Se lavan bien dos naranjas y se les quita la corteza roja, haciendo tiras finas. Luego se pelan las naranjas y los propios gajos.

- En un cazo se pone el zumo de la naranja con 200 g de azúcar y el licor. Se hierve y se añaden las tiras de corteza y los gajos. Se cuecen durante 25 minutos, se añade la mitad de los granos de la granada y se sigue cociendo durante 10 minutos. Se reparte la fruta sobre los *blinis* tibios, se riegan con jarabe y se desparraman por encima más granos de granada.

# *BLINIS* AROMÁTICOS DE MANZANA

**Preparación**
*30 minutos, más 1 hora para levar y 30 minutos para el reposo*

**Cocción**
*45 minutos*

**Ingredientes**
*100 g de harina de trigo*
*100 g de harina de alforfón*
*10 g de levadura de cerveza*
*3,5 dl de leche*
*100 g de azúcar*
*2 huevos*
*60 g de mantequilla*
*50 g de yogur entero cremoso*
*4 manzanas reinetas maduras*
*1 dl de calvados*
*2 dl de crema pastelera (véase p. 36)*
*80 g de chocolate de cobertura*
*sal*

- En un cuenco se pone una cucharada de cada clase de harina con un pellizco de sal y se mezclan. Se añade la levadura previamente desleída en 1 dl de leche y se liga todo bien. Se deja en un lugar tibio y se deja levar.

- Se mezcla el resto de las harinas, se añaden 30 g de azúcar, 2 yemas de huevo y la preparación anterior en cuanto se empiecen a formar burbujas en la superficie. Se añaden 30 g de mantequilla fundida y enfriada, y se diluye con la leche que queda vertiéndola a chorro.

- Se incorpora el yogur y luego las claras montadas a punto de nieve. Para no desmontarlas se envuelve delicadamente la masa levantándola de abajo a arriba.

- Se deja reposar unos 30 minutos. Se unta con mantequilla una sartén antiadherente de unos 15 cm de diámetro. Se echa un cucharón de masa para cada dulce, obteniendo 12 *blinis* bien dorados.

- Se pelan las manzanas, se cortan en rodajas finas y se ponen en un cacillo con el azúcar restante y el calvados. Se





cuece a fuego lento durante unos 20 minutos, y en cuanto el almíbar empiece a dorarse se apaga el fuego. Se untan los *blinis* con crema pastelera, se colocan encima las rodajas de manzana tibias y se sirven con el chocolate previamente fundido al baño María con 20 g de mantequilla.

# *CRÊPES* CON CASTAÑAS

**Preparación**
*20 minutos, más 1 hora para la maceración*

**Cocción**
*5 minutos*

**Ingredientes**
*50 g de fruta escarchada*
*1 dl de ron*
*100 g de requesón*
*150 g de crema de castañas*
*1 sobre de vainillina*
*30 g de chocolate de hacer*
*8* crêpes *(véase p. 24)*
*20 g de mantequilla*
*60 g de gelatina de manzana*

- Se pone la fruta escarchada a macerar en el ron durante cerca de una hora.
- Se bate el requesón con una cuchara de madera hasta que esté cremosa y suave; se pasa por el tamiz y se incorpora a la crema de castañas, junto con la mitad del ron de maceración de la fruta, la vainillina, la propia fruta, bien escurrida, y el chocolate en escamas.
- Se untan las *crêpes* con la pasta obtenida, se arrollan y se colocan en una fuente de horno untada con mantequilla.
- Se glasean con la gelatina de manzana disuelta a fuego bajo, se hornean durante 5 minutos a 230 °C y se sirven tibias.





# *CRÊPES* CON *MOUSSE* DE CHOCOLATE

**Preparación**
*20 minutos, más 1 hora para enfriar*

**Cocción**
*25 minutos*

**Ingredientes**
*80 g de chocolate de cobertura*
*60 g de mantequilla blanda*
*2 huevos*
*180 g de azúcar*
*1 dl de licor de naranja*
*50 g de cáscara de naranja escarchada*
*2 naranjas*
*8* crêpes *(véase p. 24)*

- Se funde el chocolate al baño María con la mantequilla. Se baten las yemas en un cuenco con 80 g de azúcar hasta obtener una crema blanca y espumosa.
- Poco a poco se añade el chocolate fundido y se bate todo bien. Se aromatiza con la mitad del licor, se incorpora la naranja escarchada picada y, envolviéndolos delicadamente, las claras montadas a punto de nieve. Se cubre con película transparente y se deja la *mousse* en el frigorífico durante 1 hora como mínimo.
- Se hace un almíbar con el azúcar que queda y 2 dl de agua. Se perfuma con el licor reservado y se sumergen en él los gajos de naranja pelados. Se cuecen en el almíbar durante 15 o 20 minutos.
- Se pone cada una de las *crêpes* en una sartén, se salpica con el jarabe de naranja y se calienta. Se reparte la *mousse* entre todas y se doblan en cuatro.
- Se colocan en platos y se ponen encima los gajos de naranja bien escurridos.

# *CRÊPES* CON YOGUR Y FRUTA

**Preparación**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*50 g de frambuesas*
*50 g de fresas silvestres*
*1 kiwi maduro*
*50 g de azúcar*
*2 cucharadas de kirsch*
*125 g de yogur entero cremoso*
*1 dl de nata montada*
*2 cucharaditas de canela molida*
*50 g de chocolate de hacer*
*8* crêpes *(véase p. 24)*
*50 g de miel líquida*
*2 cucharadas de coco rallado*

- Se lavan las frambuesas y las fresas, luego se secan delicadamente con un paño limpio.

- Se pela el kiwi, se corta primero en rodajas y luego en dados.

- Se reúne toda la fruta en un cuenco grande, se espolvorea con azúcar y se riega con el kirsch.

- Se añade el yogur a la nata montada, se mezclan bien y se perfuman con la canela. Se incorpora el chocolate en escamas y se mezcla todo con la fruta.

- Se rellenan las *crêpes* con lo anterior y se doblan en cuatro. Luego se colocan ordenadamente en la fuente.

- Se untan con la miel y se espolvorean con el coco rallado. Se sirve enseguida.





# *CRÊPES* FANTASÍA

**Preparación**
*20 minutos*
**Cocción**
*40 minutos*
**Ingredientes**
*1 pera madura*
*2 melocotones maduros*
*1 limón grande*
*10 guindas*
*8 cerezas negras*
*140 g de azúcar*
*300 g de plátanos maduros*
*20 g de mantequilla*
*0,5 dl de licor de melocotón*
*8* crêpes *(véase p. 24)*

- Se pelan la pera y los melocotones y se trocean. Se quita la corteza del limón, se pela y se corta en trocitos. Se deshuesan las guindas y las cerezas, se pican un poco y se ponen con el resto de la fruta en un cazo. Se espolvorean con 100 g de azúcar y se cuecen a fuego medio durante unos 30 minutos. Pasado este tiempo se le da un poco más de lumbre y se deja caramelizar un poco.
- Se cortan los plátanos en rodajas, se doran en la mantequilla durante unos 10 minutos, se espolvorean con azúcar (usando el que queda) y se flamean con el licor de melocotón, hasta que el azúcar quede lustroso.
- Se calientan las *crêpes*, se rellenan con una cucharada de fruta acaramelada, se doblan en cuatro y se cubren con los plátanos aún calientes. Se sirven enseguida.





# HOJUELAS CON MERENGUE Y FRUTA

**Preparación**
*25 minutos*
**Cocción**
*40 minutos*
**Ingredientes**
*400 g de peras pequeñas y perfumadas*
*400 g de melocotones amarillos maduros*
*80 g de azúcar*
*60 g de mantequilla*
*100 g de almendrados*
*50 g de piñones*
*1 yema de huevo*
*0,5 dl de licor de almendras*
*12 crêpes* (véase p. 24)
2 claras de huevo
80 g de azúcar de lustre
50 g de gelatina de albaricoque

- Receta para 6 personas. Se pelan las peras y los melocotones y se cortan en rodajas. Se pone la fruta en un cazo con el azúcar y 50 g de mantequilla.
- Se cuece a fuego lento durante unos 30 minutos, se deja enfriar y se bate con la batidora eléctrica.
- Se recoge el batido en un cuenco, se añaden los almendrados y los piñones molidos, la yema y 0,5 dl de licor. Se untan las *crêpes* con lo anterior, se doblan en cuatro y se colocan en una fuente de horno untada con mantequilla.
- Se montan las claras a punto de nieve, incorporando cuidadosamente el azúcar de lustre tamizado.
- Se barnizan las *crêpes* con la gelatina disuelta a fuego lento y se cubren de merengue. Se gratinan el tiempo necesario para dorar el merengue y se sirven aún calientes.

# BUÑUELOS DE MANZANA

**Preparación**
*30 minutos, más 1 hora para reposar y macerar*

**Cocción**
*30 minutos*

**Ingredientes**
*125 g de harina*
*2 huevos*
*1,2 dl de leche*
*25 g de mantequilla*
*un pellizco de levadura química*
*azúcar*
*500 g de manzanas*
*calvados*
*aceite para freír*
*sal*

◆ Se pone la harina en un cuenco y se hace la fuente. Se cascan en el centro los huevos y se echa encima un poco de harina tomándola del interior de la fuente y mezclando los ingredientes con un tenedor. Poco a poco se añade la leche y el resto de la harina, hasta obtener una pasta densa; se pasa por el tamiz para que sea más suave y se añade la mantequilla fundida, la levadura, 15 g de azúcar y un pellizco de sal. Mezclar delicadamente y dejar reposar 1 hora.

◆ Mientras tanto se saca el corazón a las manzanas con el sacacorazones, se pelan y se cortan en rodajas horizontales. Se ponen en un plato ancho y hondo, se espolvorean con un poco de azúcar y se salpican con calvados.

◆ Se dejan macerar 1 hora. Cuando se vayan a preparar los buñuelos se pone aceite abundante en una sartén y se calienta bien. Se sumergen las rodajas de manzana de tres en tres en la pasta, se escurren y se fríen en el aceite. Se doran por las dos partes, dándoles la vuelta con la espumadera, luego se sacan y se dejan sobre papel secante para que no queden grasientas. Hay que mantener calientes los buñuelos ya hechos mientras se fríen los demás. Luego se espolvorean con azúcar.





# BUÑUELOS DE PERA

**Preparación**
*30 minutos, más 1 hora para reposar*

**Cocción**
*30 minutos*

**Ingredientes**
*4 peras*
*125 g de harina*
*50 g de azúcar*
*5 cucharadas de leche*
*30 g de mantequilla*
*10 g de levadura de cerveza*
*2 huevos*
*1,5 dl de cerveza*
*aceite para freír*
*sal*

- Se pone la harina tamizada en un cuenco, se hace la fuente y se pone en el medio el pellizco de sal y 15 g de azúcar desleídos en dos cucharadas de leche, luego la mantequilla fundida, la levadura de cerveza desleída con el resto de la leche y dos yemas de huevo. Se bate con el batidor empezando por los ingredientes del centro de la fuente para mezclarlos bien, incorporando poco a poco toda la harina. Se añade lentamente la cerveza sin espuma, sin dejar de batir, pero sin hacerlo demasiado fuerte.

- Dejar reposar la masa tapada durante 1 hora a temperatura ambiente, y luego añadir dos claras a punto de nieve, envolviendo de abajo a arriba con mucha delicadeza.

- Se calienta aceite abundante en una sartén (para saber si la temperatura es la adecuada se deja en el aceite caer una gota de pasta, que se hundirá y volverá a flotar enseguida). Se sumergen en la pasta los trozos de pera, de cuatro en cuatro (de cada pera pelada y sin corazón se hacen 8 gajos), se les da la vuelta y se escurren bien.

- Se fríen los buñuelos durante 4 a 6 minutos, luego se dejan en papel secante de cocina y se mantienen calientes mientras se fríen los demás. Servir espolvoreados con azúcar.





# BUÑUELOS DE REQUESÓN

**Preparación**
*30 minutos*

**Cocción**
*1 hora*

**Ingredientes**
*2 dl de leche*
*60 g de mantequilla*
*200 g de harina*
*3 huevos*
*250 g de requesón*
*150 g de azúcar*
*2 cucharaditas de jengibre molido*
*0,5 dl de ron*
*60 g de cerezas y toronjas escarchadas troceadas*
*aceite para freír*
*sal*

- Se hierve la leche con la mantequilla y un pellizco de sal, se esparce la harina por encima y se mezcla a fuego lento, batiendo enérgicamente con una cuchara de madera, hasta que la pasta se separe, chirriando, de las paredes del cazo.

- Se deja enfriar y se incorporan los huevos de uno en uno. Luego, sin dejar de batir, se añade el requesón pasado por el tamiz, el azúcar, el jengibre, el ron y la fruta escarchada. Se bate bien hasta obtener una crema suave.

- Se calienta abundante aceite en una sartén, y cuando esté casi hirviendo se echan porciones de pasta, sacándolas con una cuchara mojada. Los buñuelos tienen que dorarse de manera uniforme. Luego se dejan escurrir sobre un papel secante de cocina. Se mantienen calientes en la boca del horno encendido al mínimo y abierto, hasta que estén todos fritos. Se sirven bien calientes.

# BUÑUELOS DE NIEVE

**Preparación**
*20 minutos*

**Cocción**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*150 g de harina*
*1 dl de vino blanco seco*
*ralladura de medio limón*
*3 huevos*
*aceite para freír*
*50 g de azúcar*
*sal*

**Acompañamiento**
*4 dl de natillas (véase p. 51)*

- Se deslíe la harina en vino blanco, se añade un pellizco de sal, la ralladura de medio limón y las yemas batidas.

- Se mezcla todo bien y se incorporan con mucha delicadeza, para no desmontarlas, las tres claras bien montadas a punto de nieve.

- Se fríe la pasta a cucharadas en abundante aceite hirviendo. Luego se escurren los buñuelos sobre papel secante de cocina para que no queden grasientos, y se espolvorean con azúcar.

- Se sirven bien calientes, acompañados si se desea de natillas.





# BUÑUELOS DE VERANO CON FRESA Y MELOCOTÓN

**Preparación**
*20 minutos, más 2 horas para enfriar*

**Cocción**
*30 minutos*

**Ingredientes**
*6 melocotones pequeños*
*8 fresones*
*150 g de gelatina de manzana*
*80 g de coco molido*
*2 huevos*
*150 g de bizcochos secos molidos*
*aceite para freír*
*30 g de azúcar de lustre*

- Se pelan con cuidado los melocotones, se cortan por la mitad y se les quita el hueso. Se lavan las fresas, se secan cuidadosamente y se arrancan los cabillos.

- Se disuelve la gelatina a fuego bajo en una cucharada de agua. Se mojan en ella los melocotones y las fresas y se rebozan rápidamente primero en la harina de coco, luego en los huevos batidos y por último en el polvo de bizcocho. Se colocan en una sola capa sobre una placa grande.

- Se dejan dos horas en el frigorífico y, cuando se van a servir, se fríen de pocos en pocos en aceite hirviendo, escurriendo los buñuelos en papel secante de cocina. Se espolvorean con azúcar de lustre tamizado y se sirven calientes.





# TARTA GENOVESA

**Preparación**
*40 minutos*

**Cocción**
*20-25 minutos*

**Ingredientes**
*150 g de mantequilla*
*8 huevos*
*275 g de azúcar*
*1 sobre de vainillina*
*250 g de harina*
*sal*

- Se funden 135 g de mantequilla sin calentarla demasiado. En una tartera grande se cascan los huevos, se baten un poco, lo suficiente para mezclar las claras con las yemas, se añade el azúcar, un pellizco de sal y la vainillina.

- Se coloca la tartera en una cazuela ancha con agua templada y se calienta a fuego lento. Se bate con las varillas hasta formar una crema hinchada, espumosa y brillante. Se retira del fuego y se sigue batiendo hasta que esté completamente fría. Luego se añade poco a poco la harina tamizada, y justo después la mantequilla fundida. Se mezcla con cuidado, sin batir demasiado fuerte.

- Se vierte en un molde de 24 cm de diámetro, untado con mantequilla, y se hornea durante unos 20 minutos en un horno caliente a 200 °C. Se desmolda cuando aún está caliente sobre una rejilla y se deja enfriar.

# TARTA MARGARITA

**Preparación**
*20 minutos*

**Cocción**
*35 minutos*

**Ingredientes**
*6 huevos*
*200 g de azúcar de lustre*
*100 g de fécula*
*100 g de harina*
*100 g de mantequilla*
*medio limón*

- Se echan las yemas de los huevos en un cazo y se añade el azúcar de lustre. Se montan estos ingredientes hasta obtener una crema hinchada y espumosa, se añaden las claras bien montadas a punto de nieve, luego la fécula y 80 g de harina, que se han tamizado juntas. Se levanta la masa de abajo a arriba sin revolver en sentido circular, para que no se desmonten las claras. Por último se añaden 90 g de mantequilla fundida y fría y la ralladura del medio limón.

- Se mezcla todo de nuevo con delicadeza, luego se vierte en un molde de 24 cm de diámetro, untado y enharinado con la mantequilla y la harina que quedaban. Se hornea a 180 °C durante unos 35 minutos.

- Se saca del horno y se desmolda sobre una rejilla, dejándola enfriar. Se puede servir la tarta sencillamente espolvoreada con azúcar de lustre, o glaseada o rellena a gusto de cada cual.





# TARTA VIENESA

**Preparación**
*20 minutos*

**Cocción**
*30 minutos*

**Ingredientes**
*4 huevos*
*150 g de azúcar*
*1 sobre de vainillina*
*60 g de harina*
*50 g de fécula de patata*
*60 g de mantequilla*
*sal*

- En un cuenco grande se cascan los huevos, se añade el azúcar y se monta con la batidora eléctrica (es preferible mantener el recipiente al baño María caliente, pero retirado del fuego). Cuando se forma la crema se añade la vainillina y una pizca de sal, luego se saca del baño María y se bate con una cuchara de madera hasta que se enfríe. Se añaden 50 g de harina y la fécula tamizadas juntas, y 50 g de mantequilla fundida y fría, envolviendo la masa de abajo a arriba en vez de revolver en sentido circular.

- Con la mantequilla y la harina que han quedado se unta y enharina un molde desmontable de 24 cm de diámetro, se vierte en su interior la masa y se hornea a 180 °C durante unos 30 minutos, sin abrir la puerta del horno bajo ningún pretexto.

- Se saca del horno, se separa el aro del molde y se deja la tarta sobre una rejilla; de este modo al enfriarse perderá su humedad y quedará muy suave.

# TARTA TURCA DE YOGUR

**Preparación**
*40 minutos*

**Cocción**
*45 minutos*

**Ingredientes**
*250 g de yogur entero (tipo búlgaro)*
*400 g de azúcar*
*2 huevos*
*250 g de harina*
*1 cucharadita de levadura en polvo*
*15 g de mantequilla*

**Acompañamiento**
*2 dl de nata montada endulzada*

- Se mezcla el yogur con la mitad del azúcar, batiendo bien para obtener una crema suave. Se añaden los huevos batidos y, poco a poco, la harina tamizada junto con la levadura.
- Se vierte en un molde de bordes bastante altos, de 24 cm de diámetro, untado en mantequilla, y se hornea a 180 °C durante unos 45 minutos.
- Mientras tanto se pone el azúcar restante en un cacillo con 2,5 dl de agua y se disuelve a fuego muy lento, hirviendo ligeramente el almíbar durante unos 15 minutos.
- Se vierte sobre la tarta aún caliente, se deja enfriar y se sirve acompañada de nata montada.



# REPOSTERÍA



# SOLETILLAS

**Preparación**
*40 minutos*
**Cocción**
*20-25 minutos*
**Ingredientes**
*4 huevos*
*135 g de harina*
*125 g de azúcar refinado*
*50 g de azúcar de lustre*
*10 g de mantequilla*

- Dosis para 40 bizcochos. Se montan las yemas con tres cuartas partes del azúcar refinado hasta obtener una crema espumosa e hinchada. Al levantar las varillas usadas para batir se tiene que formar una «cinta» continua. También se montan a punto de nieve las claras añadiendo, al final, el azúcar refinado restante. A través de un colador se espolvorean 125 g de harina sobre la crema de huevos y azúcar, se añaden 3 o 4 cucharadas de claras montadas y se mezcla con las varillas.

- Se añade la cuarta parte de las claras montadas, envolviendo la crema de abajo a arriba. Luego se añade el resto y se sigue mezclando delicada e insistentemente, de abajo a arriba, para incorporar la mayor cantidad posible de aire que dará suavidad a los bizcochos.

- Se introduce la masa en una manga pastelera con boquilla lisa y ancha y se aprieta formando tiras de 10 o 12 cm de largo sobre una placa de horno cubierta con papel para hornear y enharinada. Se espolvorea con una fina capa de azúcar de lustre y se deja que la masa lo absorba, luego se pone otra capa para que los bizcochos queden cubiertos. Se hornea a 170 °C durante 20-25 minutos.





# MERENGUES

**Preparación**
*30 minutos*
**Cocción**
*2 horas*
**Ingredientes**
*4 claras de huevo*
*300 g de azúcar*
*10 g de mantequilla*
*10 g de harina*

- Dosis para 20-25 merengues. Se ponen las claras, sin ningún resto de yema, en un perol (mejor de cobre) y se añade la cuarta parte del azúcar. Se bate con las varillas hasta que las claras estén a punto de nieve (al levantar las varillas tiene que quedar pegada, formando torrecillas), luego se añade el resto del azúcar esparcido, y se acaba de batir. Mientras se incorpora el azúcar se levanta el merengue con una espumadera para mezclarlo bien.

- Se unta con mantequilla y enharina ligeramente una placa de horno, que también puede estar cubierta con papel especial, también untado con mantequilla. Se introduce el merengue en una manga pastelera con boquilla grande de estrella y se depositan en la placa unos montoncitos distanciados. Se hornea a 50-80 °C, con la puerta del horno entornada, durante unas 2 horas.

- Luego se despegan los merengues con la espátula y se enfrían sobre la rejilla. Si se quieren obtener «discos» para determinados dulces, se dibujan unos círculos en un papel untado con mantequilla y con la manga provista de boquilla lisa se hacen unas espirales que los llenen. Se hornea como antes.

# BÓERS

**Preparación**
*40 minutos, más 2-3 horas para reposar*

**Cocción**
*5-10 minutos*

**Ingredientes**
*200 g de* fondant *(véase p. 33)*
*20 cerezas grandes en licor*
*250 g de chocolate de cobertura*

◆ En un cacillo se ablanda el *fondant* a fuego lento con dos cucharadas del licor de conservación de las cerezas, revolviendo con una cuchara de madera. Se les quita el rabo a las cerezas y se sumergen de una en una en el fondant. Se escurren, se colocan sobre una hoja de papel aceitado y se deja que endurezca la glasa blanca que las cubre.

◆ Se funde el chocolate para cubrir al baño María con otras dos cucharadas del licor de las cerezas. Se retira del fuego, se vierten dos terceras partes en el mármol frío y se bate con una espátula, recogiendo y extendiendo la masa cremosa hasta que el chocolate se haya enfriado y esté un poco duro.

◆ Se vuelve a poner en el cazo con el resto del chocolate que se había reservado y se vuelve a fundir. Luego se sumergen, de una en una, las cerezas glaseadas, se sacan con un palillo y se colocan sobre el papel aceitado. Se deja que el chocolate se seque y endurezca antes de poner los bóers en cápsulas y servirlos.





# *PETEITS FOURS* DE GUIRLACHE

**Preparación**
*1 hora*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*150 g de almendras peladas*
*15 g de glucosa*
*250 g de azúcar*
*aceite de almendras*

**Acompañamiento**
*crema chantilly (véase p. 46)*

◆ Se muelen las almendras y se colocan sobre un papel de aluminio, que se introduce en un horno caliente pero apagado (se calienta la almendra para evitar la diferencia de temperatura cuando se mezcle con el azúcar disuelto).

◆ Se pone la glucosa en un cacillo (mejor de cobre) y se calienta a fuego bajo hasta que se funda, luego se añade poco a poco el azúcar, revolviendo con una cuchara de madera con movimientos de «ocho».

◆ Después de añadir dos tercios del azúcar se deja que la mezcla tome un color dorado, luego se añade el resto del azúcar y se sigue revolviendo hasta que la masa vuelva a tener un color moreno dorado. Al levantar la cuchara tiene que quedar cubierta de una capa fina, brillante y dorada.

◆ Se pone el fuego al mínimo y se añaden al azúcar acaramelado las almendras molidas, todas de una vez. Se revuelve enérgicamente durante un minuto para mezclar bien las almendras con el azúcar. Se vierte rápidamente sobre el revés de una placa de horno untado con aceite de almendras.

- Se extiende el guirlache con una espátula formando una capa de poco más de 5 mm de grosor, luego se nivela con el rodillo, manteniendo la placa cerca de la boca del horno encendido para que el guirlache se mantenga caliente y no se endurezca.

- Con un cortador de pasta se sacan de la capa de guirlache 8 ruedas, se separan de la placa y se pegan por fuera a unos moldes con forma de cúpula untados con aceite de almendras, para obtener unas copas de guirlache.

- Se deja enfriar, luego se separa con cuidado y se llenan las copas a gusto de cada cual, por ejemplo con crema chantilly.





# BOMBONES DELICIOSOS

**Preparación**
*1 hora*

**Cocción**
*5-10 minutos*

**Ingredientes**
*350 g de chocolate de cobertura*
*50 g de almendras peladas*
*2 cucharaditas de azúcar*
*25 cerezas confitadas o en licor*

- Se ralla el chocolate, se funde y se «templa» como se explica en la p. 30. Se introduce parte del chocolate en una manga pastelera con boquilla lisa, se depositan en un papel aceitado unas ruedas de 3 cm de diámetro y se dejan endurecer un poco.

- Se pican las almendras en la picadora con el azúcar. En el centro de cada rueda se coloca una cereza y se forma alrededor una corona de almendra picada.

- Mientras tanto el chocolate que queda en el cazo habrá adquirido cierta consistencia; se introduce en la manga pastelera con boquilla de estrella y se deposita una espiral sobre los redondeles de chocolate, formando un cucurucho que los cubra por completo. Se deja que el chocolate se endurezca y se sirven los bombones en cápsulas.

# TRUFA DE CAFÉ

**Preparación**
*30 minutos, más 3 horas para endurecer*

**Cocción**
*5-10 minutos*

**Ingredientes**
*150 g de chocolate de hacer*
*50 g de mantequilla*
*2 cucharadas de azúcar de lustre*
*1 yema de huevo*
*1 cucharada de café soluble*
*1 cucharada de licor de café*

- Se trocea el chocolate en un cacillo y se funde al baño María. Se retira del fuego y se deja entibiar.
- Se bate la mantequilla con una cucharada de azúcar de lustre hasta formar una crema, luego se añade la yema y el chocolate fundido. Se deslíe el café soluble en una cucharada de agua caliente, se añade el licor de café y el azúcar de lustre que quedaba. Se incorpora esta mezcla a la crema recién preparada y se deja una hora en el frigorífico.
- Se introduce en una manga pastelera con boquilla de estrella. Se pone un papel aceitado en una placa y se depositan encima pequeñas pirámides de crema, que se dejan de nuevo en el frigorífico durante 2 horas para que se consoliden bien. Se sirven en cápsulas.





# CONCHAS DE CEREZAS CONFITADAS

**Preparación**
*1 hora*

**Cocción**
*5-10 minutos*

**Ingredientes**
*500 g de chocolate para cubrir*
*250 g de nata fresca*
*3 cucharadas de azúcar de lustre*
*1 hoja de gelatina (5 g)*
*1 cucharada de kirsch*
*100 g de cerezas confitadas*

- Se ralla el chocolate y se pone en un cazo al baño María, se funde y se «templa» como se explica en la p. 30.
- Se pone sobre el mármol un papel de aluminio o un papel especial, se vierte encima el chocolate fundido y, con el dorso de la cuchara mojado, se extiende formando una capa de unos 5 mm de grosor.
- Se deja endurecer hasta que ya no se pegue a los dedos, y luego se cortan unos redondeles con un cortador de pasta.
- Se despegan y se colocan sobre otro papel de aluminio, de modo que la cara del chocolate que estaba al aire se encuentre ahora debajo (se hace esto para que la superficie de los discos sea plana y uniforme por ambos lados). Se deja endurecer del todo.
- Se monta la nata con el azúcar de lustre. Se ablanda la gelatina en agua fría, se escurre y se disuelve a fuego lento con el kirsch. Se añade a la nata montada y se deja reposar 15 minutos en el frigorífico. Luego se introduce en una manga pastelera con boquilla de estrella,

se hacen dos grupos con los discos de chocolate y se pone un montoncito de nata sobre la mitad de ellos. Se tapan con los discos restantes, apretando un poco por un lado para pegarlos oblicuamente con la nata simulando unas conchas abiertas.

- Se cortan las cerezas por la mitad y se hunden en el centro de la nata, con la parte abombada hacia fuera. Se mantienen en un lugar fresco hasta el momento de servir.





# GUIRLACHE DE CHOCOLATE

**Preparación**
*10 minutos*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*20 g de mantequilla*
*60 g de chocolate de hacer*
*2 huevos*
*200 g de azúcar*
*90 g de almendras picadas*
*media cucharadita de vainillina*

- Se cubre con papel especial la placa del horno y se unta con mantequilla. Se trocea el chocolate, se pone en un cazo al baño María y se funde.
- Se montan los huevos con el azúcar hasta formar una crema, se añade el chocolate fundido, las almendras picadas y la vainillina. Se mezcla bien.
- Se colocan montoncitos de la pasta anterior sobre la placa untada con mantequilla y se hornean a 200 °C durante 5 minutos. Se sacan del horno y se dejan enfriar.





# GUIRLACHE DE AVELLANAS

**Preparación**
*20 minutos*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*500 g de avellanas peladas*
*500 g de azúcar*
*aceite de almendras*

- Se ponen las avellanas en una placa de horno y se tuestan un poco a 190 °C, se sacan, se pican no muy finas y se mantienen calientes junto a la boca del horno apagado.
- Se funde el azúcar a punto de caramelo (véase p. 41). Se añaden las avellanas al azúcar caramelizado, se revuelve rápidamente, luego se vierte la pasta sobre el revés de una placa de horno untada con aceite de almendras, extendiéndola primero con una espátula y luego con el rodillo para formar una capa de un par de centímetros de grosor. Se deja enfriar.
- Cuando el guirlache esté duro se trocea y se conserva en una lata de cierre hermético.

# FRUTOS RELLENOS

**Preparación**
*40 minutos, más 14-15 horas para reposar*

**Ingredientes**
*480 g de pasta de almendras (véase p. 28)*
*unas gotas de colorante alimentario rojo, verde y amarillo*
*12 cerezas confitadas*
*12 dátiles secos, grandes y blandos*
*12 pulpas de nuez divididas en dos*
*250 g de azúcar*

- Se divide la pasta de almendras en 3 partes y se añaden a cada una de ellas unas gotas de un colorante distinto, para obtener una pasta rosa, otra amarilla y otra verde (si no se dispone de colorantes se puede usar alquermes, blue curaçao y cointreau). Se divide cada porción en 12 bolitas y se redondean con las manos.

- Se cortan las cerezas confitadas por la mitad, se pinchan los dátiles con la punta de un cuchillo y se sacan los huesos. Se ponen 12 bolitas entre dos mitades de cereza y se recomponen. Se les da forma ovalada a las otras bolitas, 12 de ellas se introducen en los dátiles, y las otras entre las mitades de las nueces, acoplándolas de dos en dos. Se repasan los dulces para darles un aspecto uniforme. Se dejan secar 12 horas entre dos papeles de aluminio, luego se les clavan unos pinchos de madera pero sin traspasarlos, porque de lo contrario, al quitar los pinchos después del baño de caramelo, éste se rompería.

- Se calienta el azúcar con 2 cucharadas de agua a punto de caramelo, y se mantiene caliente al baño María para que permanezca fluido. Se sumergen en el caramelo los frutos de uno en uno y se sacan enseguida, clavando los pinchos en un panecillo y dejando que el caramelo se endurezca.





# *MARRONS GLACÉS*

**Preparación**
*1 hora, más 7 días de reposo*

**Cocción**
*1 hora*

**Ingredientes**
*1 kg de castañas grandes del mismo tamaño*
*800 g de azúcar*
*50 g de glucosa*
*azúcar de lustre (facultativo)*
*azúcar avainillado (facultativo)*

- Conviene aclarar que, aunque los procedimientos indicados se parecen mucho a los industriales, los *marrons glacés* preparados en casa no podrán ser idénticos a los que se compran en las confiterías, sino un poco más claros.

- Para empezar se hace un corte en la cáscara de las castañas, en la parte abombada, sin cortar la piel de debajo. Se ponen en agua fría; cuando éste rompe a hervir y a partir de entonces se cuentan 30 minutos de cocción. Se sacan del agua de pocas en pocas y se les quita la cáscara. Hay que procurar no hacer cortes en la carne, porque la parte dañada se volvería oscura con la siguiente cocción. Se introducen las castañas peladas en otro cacharro con agua hirviendo, luego se cuelan y se ponen en un paño un poco áspero. Se frotan con el paño hasta que todas las pieles marrones se hayan separado de la pulpa.

- Se ponen las castañas en una gasa y se forma un bulto que se coloca sobre una rejilla en el fondo de una cazuela. Se cubren con agua fría, se hace hervir, se baja el fuego y se cuece durante otros 30 minutos, manteniendo un hervor casi insensible. Con un pincho fino se

controla la cocción, clavándolo en una castaña: el pincho tiene que atravesarlo sin encontrar resistencia. Se sacan del agua y se dejan escurrir sobre un cedazo durante 10 minutos.

- Con el azúcar y 1 litro de agua se prepara un almíbar y se calienta hasta 115 °C. Se sumergen en él las castañas y se dejan 24 horas. Luego se sacan, se hierve el almíbar calentándolo hasta 120 °C y se dejan en él otras 24 horas. Se repite la operación tres veces, volviendo a hervir el almíbar y calentándolo a 125 °C. Se escurren las castañas, se añade la glucosa al almíbar, lo que impedirá que el azúcar se cristalice, y se calienta hasta 130 °C. Se sumergen de nuevo las castañas y se dejan 48 horas más. Luego se escurren definitivamente y se ponen en una rejilla a secar.

- Para que estén más brillantes se pueden sumergir brevemente en una glasa preparada con azúcar de lustre, agua caliente y azúcar avainillado (debe quedar con una densidad de una crema fluida). Se ponen sobre una parrilla sobre la placa del horno y se hornean durante unos minutos a 220 °C para que la glasa se seque y las castañas queden brillantes.





# MORETTI

**Preparación**
*1 hora, más 2 horas para enfriar*

**Cocción**
*5-10 minutos*

**Ingredientes**
*16 pastelillos* mignon *al natural (véase p. 176)*
*100 g de crema de mantequilla (véase p. 38)*
*16 cerezas confitadas*
*250 g de chocolate de cobertura*

- Después de preparar los pastelillos y dejarlos enfriar, con la punta de un cuchillo se corta su parte inferior plana a 5 mm del borde, formando unas rodajas. Separarlos con la punta del cuchillo y con mucho cuidado extraer por la parte curvada la miga, dejando 1 cm hasta la costra.

- Se introduce la crema de mantequilla en una manga pastelera con boquilla lisa y larga, y se deposita un poco en el hueco de los pastelillos. Luego se introduce en cada uno de ellos una cereza confitada y se cubre con más crema hasta llenar casi por completo los huecos. Después de preparar todos los dulces se tapan con las rodajas, que se aprietan ligeramente para pegarlas a la crema, que las mantendrá unidas. Se dejan un par de horas en el frigorífico.

- Se funde el chocolate de cobertura y se «templa» como se explica en la página 30. Se toman los pastelillos y, pinchándolos en la base con un tenedor de dos puntas, se sumergen rápidamente en el chocolate, que se solidificará enseguida en contacto con los dulces helados. Se separan cuidadosamente de los tenedores y se colocan sobre papel aceitado, dejando que el chocolate se ponga bien duro.

# PASTELILLOS *MIGNON*

**Preparación**
*1 hora*
**Cocción**
*15 minutos*
**Ingredientes**
*4 huevos*
*120 g de azúcar*
*140 g de harina*
*20 g de mantequilla*
**Para rellenar y glasear**
*200 g de crema diplomática (véase p. 49)*
*2 dl de marrasquino*
*200 g de glasa real coloreada (véase p. 31)*
*200 g de chocolate para cubrir*
*sal*
**Guarnición**
*fruta confitada*

- Se echan las yemas en un cuenco (reservando las claras), se añade el azúcar y se monta con la batidora eléctrica hasta obtener una crema hinchada y espumosa.

- En otro cuenco se montan las claras con un pellizco de sal, y luego se añaden unas cucharadas a la crema de yema para suavizarla. Se incorporan 120 g de harina tamizada, moviendo con las varillas. Cuando se ha añadido toda, se incorpora el resto de las claras montadas, envolviendo la masa de abajo a arriba.

- Se calienta el horno a 200 °C. Se untan dos placas de horno con mantequilla y se espolvorean con el resto de la harina.

- Se introduce la pasta en una manga pastelera con boquilla ancha y lisa y se depositan en las placas unos montoncitos del tamaño de nueces, bien separados entre sí. Se introduce en el horno la primera placa y se cuecen los dulces durante unos 15 minutos, después de bajar la temperatura a 190 °C. Luego se separan con una espátula. Se cuece la segunda hornada.

- Se dejan enfriar los dulces, y con un





cortador de pasta de 3 o 4 cm de diámetro y paredes altas se moldean todas las cúpulas de pasta para que tengan las mismas dimensiones (pues al cocerlas pueden subir de forma irregular). Se nivela la parte de arriba si es demasiado alta, se dividen los dulces por la mitad en sentido horizontal, se rellenan con la crema diplomática y se recomponen.

- Se pincha un pastelillo por debajo con un tenedor de dos puntas, se sumerge rápidamente en el marrasquino contenido en un tazón y se pasa luego por la glasa real de modo que quede bien cubierto. Se deja escurrir y se coloca sobre la parte inferior plana sobre un papel aceitado para que se seque. Se glasean así la mitad de los pastelillos.

- Se funde el chocolate para cubrir con dos cucharadas de agua, y sin calentarlo más se mojan en él los otros pastelillos con el procedimiento que se acaba de explicar. Se ponen éstos también sobre un papel aceitado y, antes de que se haya secado el baño de chocolate y la glasa, se decoran con medias cerezas confitadas o trocitos de otras frutas confitadas. Se deja endurecer bien el baño antes de servir.

# COQUITOS

**Preparación**
*30 minutos*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*250 g de azúcar moreno*

*4 yemas de huevo*

*medio limón*

*50 g de fécula*

*200 g de coco rallado*

*1 ampolla de esencia de vainilla*

*20 g de mantequilla*

- Se pone el azúcar en un cazo, se añaden 2 dl de agua y se calienta a fuego medio, disolviéndolo hasta que se formen unas burbujas grandes en la superficie. Se retira del fuego.

- En otro cazo se ponen las yemas con la ralladura de medio limón y la fécula. Se revuelve, se pone el recipiente a calentar al baño María y se vierte encima a chorro el almíbar anterior, sin dejar de batir con las varillas.

- Se añade el coco rallado y se cuece hasta que la crema adquiera consistencia, pero sin que rompa a hervir. Se retira del fuego y se perfuma con la vainilla, luego se enfría sin dejar de revolver.

- Con dos cucharillas mojadas se sacan dos bolas de la pasta y se colocan sobre la placa del horno untada con mantequilla. Se aplastan un poco y se hornean a 200 °C durante 10 o 12 minutos.

- Al terminar la cocción se separan los coquitos de la placa con una espátula y se dejan enfriar en una rejilla.





# MAZAPANES DE ALBARICOQUE

**Preparación**
*40 minutos, más 2 horas de reposo*

**Ingredientes**
*300 g de orejones gruesos de albaricoque*
*4 cucharadas de licor de albaricoque*
*300 g de pasta de almendras (véase p. 28)*
*150 g de azúcar de lustre*
*2 cucharadas de mermelada de naranja*
*2 naranjas no tratadas*
*125 g de azúcar sin refinar de grano grueso*

- Se pasan los albaricoques por la picadora y se recogen en un cuenco. Se riegan con el licor y se pone por encima la pasta de almendras. Se deja reposar 15 minutos.
- Se añade el azúcar de lustre y la mermelada de naranja, y se amasan los ingredientes con las manos o con una cuchara de madera.
- Se ralla la corteza de las naranjas y se mezcla con el azúcar de grano grueso. Se pasan las manos por esta mezcla y se sacan porciones pequeñas de la pasta anterior, haciendo rollitos. Se pasan por la mezcla de naranja y azúcar y se dejan secar sobre papel aceitado. Luego se colocan en cápsulas.
- Se pueden conservar bastante tiempo en una caja de cierre hermético. Con las dosis indicadas se obtienen unos 80 dulces.





# BOMBONES DE CHOCOLATE Y NUECES

**Preparación**
*1 hora, más 2 horas de reposo*

**Ingredientes**
*250 g de chocolate de cobertura*
*2 cucharadas de ron*
*200 g de nueces peladas*

- Se prepara el chocolate fundido, tal como se explica en la página 30, perfumándolo con el ron.
- Se aparta una docena de pulpas de nuez enteras y se pican un poco las demás. Estas últimas se mezclan con el chocolate fundido aún tibio y se vierte todo sobre un mármol o una placa de horno del revés, formando una capa de 1,5 cm de grosor.
- Se deja que se enfríe y se endurezca un poco. Luego, con un cortador de pasta, se sacan redondeles.
- Se separan con una espátula, se coloca cada uno sobre una pulpa de nuez y se dejan enfriar y endurecer bien antes de servir.

# BOMBONES DE MÚSICO

**Preparación**
*1 hora*

**Cocción**
*5-10 minutos*

**Ingredientes**
*100 g de avellanas peladas*
*30 g de azúcar*
*250 g de pasta de almendras (véase p. 28)*
*150 g de azúcar de lustre*
*3 cucharadas de agua de rosas*
*300 g de chocolate de cobertura*

- Las avellanas se tuestan en el horno y se pican en la batidora con 30 g de azúcar, luego se mezclan con 100 g de chocolate fundido (véase p. 30). Se deja enfriar la mezcla y se forman unas bolas de unos 2 cm de diámetro, dejándolas sobre papel de aluminio.

- Se pone la pasta de almendras en un cuenco, se añade el azúcar de lustre tamizado y el agua de rosas. Se bate hasta obtener una pasta suave y homogénea. Se pone entre dos papeles de aluminio y con un rodillo se aplanan formando una capa fina, en la que se cortan cuadrados de 5 cm de lado. Se coloca una bola de pasta de avellanas en el centro de cada cuadrado, y con las manos se envuelven bien formando unas bolas más grandes.

- Se trocean 200 g de chocolate de cobertura y se funde al baño María, se clavan las bolas en un pincho largo y, de una en una, se bañan varias veces en el chocolate fundido. Se deja que el chocolate se endurezca un poco y luego se hacen rodar las bolas sobre una rejilla para que la superficie tenga una decoración cuadriculada. Se deja que el chocolate acabe de endurecerse y se sirven en cápsulas. Con las dosis indicadas se obtienen unas 50 piezas.





# PROFITEROLES (LIONESAS) DE FRAMBUESA

**Preparación**
*1 hora*

**Cocción**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*20 g de mantequilla*
*40 g de harina*
*una dosis de masa escaldada (véase p. 26)*
*2,5 dl de nata fresca*
*un sobre de azúcar avainillado*
*300 g de frambuesas*
*4 cucharadas de aguardiente de frambuesas*
*50 g de azúcar de lustre*

- Se unta con mantequilla y enharina una placa de horno. Se introduce la masa escaldada en una manga pastelera con boquilla de estrella y se depositan en la placa unos montoncitos de unos 4 cm de diámetro. Se hornea a 220 °C durante unos 10 minutos.
- Se separan los profiteroles con una espátula y se dejan enfriar en una rejilla.
- Se monta bien la nata con el azúcar avainillado y se introduce en una manga pastelera con boquilla de estrella.
- Se cortan unos casquetes en los profiteroles y se rellena la parte inferior con la nata montada. Se vuelven a poner los casquetes.
- Se baten las frambuesas con el aguardiente y el azúcar de lustre. Se colocan los profiteroles en platitos individuales (3 o 4 por persona) y se vierte por encima el *coulis* de frambuesas, sirviéndolos enseguida.





# *PETITS FOURS* DE ALMENDRAS

**Preparación**
*1 hora, más 12 horas de reposo*

**Cocción**
*30 minutos*

**Ingredientes**
*200 g de almendras peladas*
*200 g de azúcar*
*100 g de azúcar de lustre*
*1 limón*
*100 g de claras (2 huevos)*
*20 g de mantequilla*

**Guarnición**
*guindas confitadas*

- Se ponen las almendras, de pocas en pocas, en la picadora con una parte del azúcar, y se acciona el aparato hasta reducirlas a polvo. Se muelen así todas las almendras con el azúcar. Se pone el polvo obtenido sobre el mármol, se añade la ralladura del limón y el azúcar de lustre. Se mezcla y se añaden las claras poco a poco, batiendo los ingredientes hasta que la pasta tenga la consistencia de un puré bastante duro.
- Se introduce en una manga pastelera con boquilla de estrella y se depositan unos montoncitos de pasta del tamaño de una nuez pequeña, o bien tiras de 3 cm, sobre dos placas de horno untadas con mantequilla. Se decora cada pasta con media cereza, se cubren con un paño y se dejan reposar durante 12 horas en un lugar fresco, pero no en el frigorífico.
- Se calienta el horno a 200 °C durante 15 minutos, y luego se baja a 190 °C y se introduce la primera placa. Se cuecen las pastas durante 15 minutos hasta que estén doradas. Se despegan con una espátula y se dejan enfriar. Se introduce la segunda placa y se hace lo mismo. Con las dosis indicadas se pueden obtener unas sesenta pastas.

# CORTEZAS DE NARANJA CONFITADAS CON CHOCOLATE

**Preparación**
*1 hora, más otra para endurecer*

**Ingredientes**
*30 g de cortezas de naranja confitadas*
*250 g de chocolate de cobertura*

- Se cortan las cortezas de naranja confitadas en palitos de 4-6 cm de largo y 1 cm de ancho.
- Se funde el chocolate de cobertura tal como se explica en la página 30 y se bañan en él los palitos de naranja con la ayuda de un tenedor de dos puntas.
- Se les da bien la vuelta en el chocolate para que estén bien cubiertos, y luego se colocan sobre papel aceitado o papel especial a secar hasta que el chocolate se haya endurecido.





# TRUFAS DE DOS CHOCOLATES

**Preparación**
*40 minutos, más 2 o tres horas para enfriar*

**Cocción**
*5-10 minutos*

**Ingredientes**
*1 dl de nata fresca*
*100 g de chocolate blanco*
*200 g de chocolate de cobertura*
*40 g de mantequilla*
*1 yema de huevo*
*2 cucharadas de Grand Marnier*
*60 g de cacao amargo*

- Se hierve la nata en un cazo hasta reducirla a la mitad, luego se añade el chocolate blanco troceado y se retira del fuego. Se revuelve hasta que el chocolate se haya disuelto por completo con el calor de la nata. Se trasiega a un cuenco y se deja en el frigorífico para que endurezca.
- Se funde al baño María el chocolate de cobertura troceado, se retira del fuego, se añade la mantequilla, se disuelve y se incorpora la yema. Se revuelve y se perfuma con el Grand Marnier. Se pone esta crema también en otro cuenco y se deja en el frigorífico.
- Al cabo de una hora se hacen unas bolas del tamaño de cerezas con la crema blanca; con la oscura se hacen otras tantas bolas, pero del tamaño de nueces. Se aplastan estas últimas formando unos discos de unos 2 mm de grosor y se ponen en el centro las bolas blancas. Con las manos bien frías se envuelven las bolas blancas con los discos. Luego se dejan los dulces en el frigorífico durante otra hora.
- En el momento de servir se hacen rodar sobre cacao amargo.

# TRUFAS DE CHOCOLATE CON AVELLANAS

**Preparación**
*20 minutos, más 3 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*150 g de guirlache de avellana (véase p. 171)*
*media dosis de crema para trufas (véase p. 190)*
*30 g de cacao amargo*

- Se pone el guirlache de avellanas en la picadora y se tritura. Se añade el guirlache picado a la crema para trufas y se mezclan bien los ingredientes.
- Se deja en el frigorífico durante 1 hora, luego se forman unas bolas y se hacen rodar por el cacao tamizado sobre un papel aceitado.
- Se ponen las trufas en cápsulas y se dejan de nuevo en el frigorífico durante un par de horas, por lo menos. Pasado este tiempo estarán listas para servir.





# TRUFAS DE CHOCOLATE

**Preparación**
*30 minutos, más 2 o 3 horas para enfriar*

**Cocción**
*5-10 minutos*

**Ingredientes**
*300 g de chocolate de cobertura*
*50 g de azúcar*
*2 cucharadas de ron*
*100 g de mantequilla*
*2 yemas de huevo*
*30-40 g de cacao amargo*

- Se pone el chocolate troceado en un cacillo al baño María, se añade el azúcar y el ron y se funde sin calentar demasiado, revolviendo de vez en cuando.

- Cuando se forme una crema espesa y homogénea se retira del fuego, se añade la mantequilla y se funde con el calor del chocolate, revolviendo todo el tiempo con una espátula. Se incorporan las yemas, se mezcla bien y se deja enfriar la pasta en el frigorífico durante un par de horas.

- Se sacan cucharaditas de pasta, se hacen bolas del tamaño de nueces y forma ligeramente irregular, y luego se hacen rodar de una en una en un cuenco con el cacao.

- Cuando la trufa esté cubierta de cacao se saca y se coloca en una cápsula. Se hace lo mismo con todas las trufas y, a la espera de servirlas, se tienen en un lugar fresco.





# MERENGUES CON NUECES

**Preparación**
*15 minutos*

**Cocción**
*2 horas*

**Ingredientes**
*100 g de nueces peladas*
*2 claras de huevo*
*125 g de azúcar*
*media cucharadita de vainillina*
*2 cucharadas de cacao*
*20 g de mantequilla*
*40 g de harina*

- Se trituran las nueces. Se montan las claras a punto de nieve no demasiado compacta, se añade lentamente la mitad del azúcar, luego dos cucharaditas de agua y la vainillina. Se mezclan estos ingredientes y, batiendo con las varillas, se añade el resto del azúcar, las dos cucharadas de cacao y la nuez picada.

- Se unta con mantequilla y enharina una placa de horno. Se introduce la preparación anterior en una manga pastelera con boquilla lisa de 2 cm de diámetro y se depositan en la placa 20 montoncitos de pasta. Se hornean a 50-80 °C durante unas 2 horas, con la puerta del horno entornada.

- Cuando los merengues estén cocidos se despegan de la placa y se enfrían sobre una rejilla.

# MERENGUES MARMOLADOS

**Preparación**
*30 minutos*

**Cocción**
*2 horas*

**Ingredientes**
*1 cucharadita de café soluble*
*150 g de azúcar*
*3 claras de huevo*
*150 g de chocolate de cobertura*
*20 g de mantequilla*
*20 g de harina*

- Se deslíe el café soluble en 1 cucharada de agua hirviendo. Se pone el azúcar con 3 cucharadas de agua en un cazo y se cuece el almíbar hasta el punto de «bola blanda» (véase p. 40).

- Mientras tanto se montan 2 claras a punto de nieve, se vierte sobre ellas a chorro el almíbar hirviendo y se bate hasta obtener una masa blanca y brillante. Cuando esté casi fría se añade el café y se bate otros 3 minutos. Se trocea el chocolate y se funde al baño María. Se deja entibiar y se incorpora la otra clara montada a punto de nieve. Se revuelve la crema hasta que esté suave. Entonces se mezcla el merengue con el chocolate, dejando en la masa blanca unas vetas marrones, de modo que una vez cocidos los merengues queden marmolados.

- Se enciende el horno a 50-80 °C y se cubre la placa con papel de aluminio, untándolo con mantequilla y enharinándolo. Se colocan encima pequeños merengues cogidos con una cucharilla de té y se cuecen durante 2 horas con la puerta del horno entornada. Se apaga el horno y se dejan secar en el horno apagado, con la puerta entreabierta.





# *BAICOLI*

**Preparación**
*40 minutos, más 5 horas para fermentar y secarse y 2 días de reposo*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*10 g de levadura de cerveza*
*leche*
*300 g de harina*
*40 g de azúcar*
*70 g de mantequilla*
*1 clara de huevo*
*sal*

- Se desmenuza la levadura en una taza y se deslíe en 2 o 3 cucharadas de leche tibia. Se ponen 50 g de harina en un cuenco, se añade la levadura y se amasa, incorporando si es necesario un poco más de leche tibia hasta obtener un bollo que se dejará levar, cubierto y en un lugar caliente, durante 1 hora.

- Se ponen 200 g del resto de la harina sobre el mármol, se hace la fuente, se añade un pellizco de sal, el azúcar y 60 g de mantequilla blanda en trocitos. Se amasan los ingredientes lo necesario para unir la mantequilla con la harina, luego se añade la clara montada a punto de nieve y el bollo levado.

- Se amasa enérgicamente, añadiendo si hace falta un poco de leche. Al final deberá tener la consistencia de la masa de pan. Se divide en 3 o 4 trozos y se forman unos rollos del grosor de un chorizo.

- Se unta con mantequilla y enharina la placa del horno y se colocan en ella los rollos un poco separados. Se cubren con un paño enharinado y se dejan levar durante unas 2 horas.

- Al cabo de este tiempo se introduce la placa en el horno y se cuecen los rollos de pasta durante 10-15 minutos. La pasta tiene que quedar muy clara.
- Se saca del horno, se cubre con un paño y se deja reposar 2 días.
- Se cortan los rollos de pasta en sentido transversal formando rodajas de tres o cuatro milímetros de espesor, se vuelven a poner en la placa del horno y se introducen en el horno calentado a 170 °C, hasta que se hayan secado y dorado. Cuando la parte superior esté bien dorada se les da la vuelta con la paleta.





# BIZCOCHUELOS

**Preparación**
*20 minutos*

**Cocción**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*200 g de harina*
*125 g de fécula de patata*
*1 huevo grande*
*100 g de azúcar*
*100 g de mantequilla*
*3 o 4 cucharadas de leche*
*1 pizca de levadura en polvo*
*sal*

- Se mezclan 125 g de harina con la fécula, se tamizan sobre el mármol y se hace la fuente.
- En el centro se casca el huevo, se pone el azúcar, 80 g de mantequilla blanda en trocitos, un pellizco de sal, la leche y la levadura.
- Se soban los ingredientes con la punta de los dedos y luego se amasa con las manos sobre el mármol enharinado. Se extiende la masa con el rodillo formando una lámina de medio centímetro de grosor. De ella se sacan los bizcochuelos con cortadores de pasta de varias formas (estrellas, flores, animales).
- Se colocan sobre la placa untada con mantequilla y enharinada y se cuecen a 180 °C durante 20 minutos.

# PASTAS DE TÉ

**Preparación**
*20 minutos, más 1 hora para enfriar*

**Cocción**
*40 minutos*

**Ingredientes**
*300 g de harina*
*160 g de azúcar*
*150 g de mantequilla*
*2 huevos*
*1 dl de leche*
*sal*

**Guarnición**
*150 g de guindas confitadas*

- Se tamizan 250 g de harina sobre el mármol, se hace la fuente, y se esparcen por encima 125 g de azúcar y un pellizco de sal. En la cavidad central se ponen 125 g de mantequilla blanda en trocitos, y se empieza a sobar con la punta de los dedos. Luego se añaden los huevos y se sigue amasando. Se añade lentamente un poco de leche, lo necesario para ligar los ingredientes, y se obtiene una pasta homogénea de cierta consistencia. Se envuelve en película para alimentos y se deja 1 hora en el frigorífico.

- Se saca y se extiende sobre el mármol enharinado formando una lámina de 5 mm de grosor. Se corta con un cortador circular festoneado.

- Se colocan las pastas sobre la placa del horno untada con mantequilla, se espolvorean con parte del azúcar que quedaba y se adornan en el centro con media guinda confitada.

- Se hornean a 170 °C durante unos 20 minutos, luego se dejan entibiar, se separan de la placa y se cuece la segunda hornada, espolvoreando las pastas con el resto del azúcar y decorándolas con otras medias guindas.





# LENGUAS DE GATO

**Preparación**
*30 minutos*

**Cocción**
*14 minutos*

**Ingredientes**
*210 g de mantequilla*
*150 g de azúcar de lustre*
*1 sobre de vainillina*
*2 huevos pequeños*
*120 g de harina*

- Se ablandan un poco 200 g de mantequilla a temperatura ambiente y, al mismo tiempo, se calienta un cazo con agua hirviendo; luego se seca bien. Se introduce la mantequilla en el cazo y se bate con una cuchara de madera, incorporando poco a poco el azúcar de lustre. Cuando se haya formado una crema se añade la vainillina y los huevos un poco batidos, en pequeñas dosis. Se mezcla todo bien y se añaden poco a poco 200 g de harina, haciéndola caer desde un colador.

- Se unta con mantequilla y enharina una placa de horno, se introducen porciones de pasta en una manga pastelera con boquilla lisa y plana y se depositan en la placa unas tiras de 6 cm de largo, bastante separadas. Se hornea a 200 °C durante unos 7 minutos, hasta que los bordes de las lenguas de gato se empiecen a tostar, aunque el centro siga estando claro.

- En cuanto esté lista la primera placa se prepara la segunda y se hornea enseguida, igual que la primera. Se separan las lenguas con una espátula y se dejan enfriar en una rejilla.

# MELINDROS DE NARANJA

**Preparación**
*30 minutos*

**Cocción**
*1 hora*

**Ingredientes**
*4 huevos*
*170 g de azúcar refinado*
*120 g de harina*
*1 naranja*
*20 g de mantequilla*
*azúcar de lustre*
*sal*

- Se ponen las yemas de los huevos en un cuenco y se añade el azúcar refinado. Se montan con la batidora eléctrica hasta formar una crema espumosa. Luego se añaden 100 g de harina, pasándola por un colador para que esté más polvorienta, y la ralladura de la naranja.
- Se montan las claras a punto de nieve muy compacta con una pizca de sal y se añaden a la crema, levantándola de abajo a arriba en vez de revolver en sentido giratorio para no desmontar las claras.
- Se cubre la placa del horno con papel de aluminio, se unta con mantequilla y se enharina con el resto de la harina.
- Se introduce la pasta en una manga pastelera con boquilla ancha y lisa o incluso sin boquilla y se depositan en la placa unas tiras de unos 10 cm de largo. Se espolvorean con el azúcar de lustre y se hornean a 160 °C durante unos 30 minutos.
- Se separan los bizcochos con una paleta o la hoja de un cuchillo y se dejan enfriar en una rejilla. Se hace una segunda hornada.





# MADALENAS

**Preparación**
*20 minutos, más 20 minutos de reposo*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*200 g de harina*
*10 g de levadura química*
*3 huevos*
*150 g de azúcar*
*medio limón*
*0,5 dl de leche*
*120 g de mantequilla*

- Se mezcla la harina con la levadura, y se tamiza. Se montan los huevos con el azúcar. Se añade la ralladura del medio limón y su zumo; luego se deslíe con la leche.
- Se añade la harina con la levadura, toda de una vez, y se mezcla bien con la crema de huevo. Se añaden 100 g de mantequilla fundida. La pasta tiene que adquirir la consistencia de una crema suave. Se deja reposar durante 20 minutos.
- Con una brocha se untan bien con mantequilla fundida las cápsulas de madalena. Se ponen porciones de la pasta en una manga pastelera y se llenan las cápsulas hasta tres cuartos de su altura. Se enciende el horno a 250 °C y se introducen las placas en la parte más baja del horno, se baja la temperatura a 200 °C y se cuece durante un cuarto de hora. Las madalenas deben tener un color dorado por arriba y un poco más tostado en los bordes y la parte en contacto con la cápsula. Se sacan y se dejan sobre una rejilla. Se dejan enfriar y se conservan en un bote metálico. Con las dosis indicadas se obtienen 24 madalenas.

# PAN DE *MEI*

**Preparación**
*30 minutos, más 30 minutos de reposo*

**Cocción**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*150 g de harina de maíz*
*120 g de harina de trigo*
*2 yemas de huevo*
*120 g de mantequilla*
*100 g de azúcar*
*1 limón*
*1 cucharadita de levadura en polvo*

- Se mezclan 100 g de harina de trigo con la harina de maíz, se hace la fuente y se ponen en el centro las yemas, 100 g de mantequilla blanda en trocitos, el azúcar, una cucharadita de levadura en polvo y la ralladura del limón.

- Se amasan los ingredientes,primero con la punta de los dedos y luego con toda la mano hasta que estén bien mezclados. Se hace un bollo y se deja en el frigorífico, cubierto con un paño, durante 30 minutos.

- Se extiende la pasta sobre el mármol enharinado, formando una capa de unos 5 mm de grosor, y se cortan redondeles de 4 o 5 cm de diámetro.

- Se cuecen en una placa de horno untada con el resto de la mantequilla durante 20 minutos a 180 °C.





# COOKIES

**Preparación**
*30 minutos*
**Cocción**
*12-15 minutos*
**Ingredientes**
*100 g de mantequilla*
*25 g de azúcar*
*25 g de azúcar moreno*
*1 yema de huevo*
*120 g de harina*
*100 g de chocolate amargo*
*levadura*
*sal*

- Se ponen 80 g de mantequilla blanda en un cuenco, se añade el azúcar y el azúcar moreno y se bate con una espátula hasta obtener una crema. Se incorpora la yema, una o dos cucharadas de agua y se revuelve. Luego se añade la harina tamizada y esparcida, un pellizco de sal y otro de levadura. Se mezcla con cuidado.
- Se reduce el chocolate a trocitos muy pequeños y se añaden a la pasta, revolviendo para que se repartan por su interior de manera uniforme.
- Se unta la placa de horno con mantequilla y con la ayuda de una cuchara se ponen encima montoncitos de pasta del tamaño de una nuez, bien separados (salen unos 20).
- Se hornean a 190 °C durante 12-15 minutos. Se dejan enfriar en la placa y se despegan con una espátula o la hoja de un cuchillo.





# GOFRES

**Preparación**
*30 minutos, más 30 minutos de reposo*
**Cocción**
*1 hora y 15 minutos*
**Ingredientes**
*250 g de harina*
*150 g de azúcar*
*1 ampolla de esencia de vainilla*
*5 dl de leche*
*3 huevos*
*100 g de mantequilla*
*3 cucharadas de aceite*
*sal*
**Acompañamiento**
*crema chantilly* *(véase p. 46)*

- Para preparar estos barquillos se necesitan unos moldes especiales de gofres, que se pueden encontrar en las mejores ferreterías o tiendas de artículos de pastelería.
- En un cuenco se mezcla la harina con el azúcar, se perfuma con la esencia de vainilla, se añade un pellizco de sal y luego se deslíe lentamente con la leche hasta obtener una pasta fluida.
- Se incorporan los huevos de uno en uno, batiendo bien para unirlos a la pasta. Por último se añade la mantequilla fundida, fría. Se deja reposar durante media hora, cubierta con un paño.
- Se unta con aceite el molde de gofres por las dos caras y se vierte la dosis necesaria de pasta. Se cierra el molde y se pone sobre la llama de gas.
- Se cuece el gofre 2 minutos por cada lado, luego se separa del molde y se pone sobre un papel aceitado a enfriar. Se hace lo mismo con el resto de la pasta.
- Los gofres se dejan enfriar antes de servirlos acompañados de helado o crema chantilly.

# RAVIOLIS DE CHOCOLATE

**Preparación**
*20 minutos*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*250 g de pasta brisa (véase p. 14) o quebrada (véase p. 22)*
*40 g de harina*
*1 tableta de chocolate amargo de 100 g*
*20 g de mantequilla*

◆ Se pone la pasta sobre el mármol enharinado y se extiende formando una capa muy fina. Se divide la tableta de chocolate en porciones, siguiendo las marcas de su superficie.

◆ Se cortan en la pasta unos cuadrados de 7-8 cm de lado. En el centro de cada uno se pone un trozo de chocolate, y luego se doblan formando triángulos o rectángulos. Se ponen en la placa de horno untada con mantequilla y se hornean a 190 °C durante 15 minutos. Se sirven calientes o fríos.





# PAN DE CHOCOLATE

**Preparación**
*40 minutos, más 3 horas para enfriar*

**Cocción**
*5-10 minutos*

**Ingredientes**
*300 g de bizcochos secos*
*100 g de mantequilla*
*250 g de azúcar*
*2 huevos*
*100 g de cacao amargo*
*2 cucharadas de vino generoso*
*100 g de nata montada*

- Se ponen los bizcochos en una bolsa para alimentos y se hacen migas con un mazo de madera.
- Se pone la mantequilla algo blanda en un cuenco y se monta a punto de crema con una cuchara de madera añadiendo poco a poco la dosis de azúcar. Luego se añaden las yemas de una en una, el cacao tamizado para que esté suelto y por último el vino. Se mezcla todo bien.
- Se añaden las migas de bizcocho, se sigue trabajando la pasta para repartirlos bien por la crema de chocolate y luego se forma un rollo de 15 o 30 cm de largo y por lo menos 8 cm de ancho. Se envuelve con papel de aluminio y se deja en el frigorífico 3 horas como mínimo.
- En el momento de servir se corta en rodajas y se le pone a cada una un mechón de nata montada.





# PASTAS DE ALMENDRAS

**Preparación**
*40 minutos*

**Cocción**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*100 g de almendras dulces*
*30 g de almendras amargas*
*300 g de azúcar*
*30 g de fécula de patata*
*1 o 2 claras de huevo*
*levadura en polvo*
*20 g de mantequilla*
*40 g de harina*

- Se tuestan ligeramente durante unos minutos, en el horno a 180 °C, las almendras mondadas. Luego se introducen en la picadora con todo el azúcar y se reducen a polvo.
- Se pasan a un cuenco, se añade la fécula de patata y, poco a poco, se incorpora una clara hasta obtener una pasta homogénea (si no basta con una clara, se añade parte de otra).
- Se añade un pellizco de levadura y se forman unas bolas del tamaño de nueces. Se ponen en una placa de horno untada con mantequilla y enharinada y se aprietan un poco para que tomen forma de cúpula.
- Se cuecen en el horno precalentado 170 °C) durante 20 minutos. Se dejan enfriar antes de separarlos de la placa.

# *CROISSANTS* DE VAINILLA

**Preparación**
*20 minutos, más 1 hora para enfriar*

**Cocción**
*20 minutos*

**Ingredientes**
*300 g de harina*
*2 yemas de huevo*
*80 g de azúcar de lustre*
*1 ampolla de esencia de vainilla*
*2 sobres de azúcar avainillado*
*100 g de almendras*
*200 g de mantequilla*
*50 g de azúcar*
*sal*

- Se ponen 250 g de harina en fuente sobre el mármol, se echan en el centro las yemas, se añade el azúcar de lustre, la esencia de vainilla, un sobre de azúcar avainillado y un pellizco de sal. Se esparcen sobre la harina, primero las almendras muy picadas, y luego la mantequilla en copitos, bastante fría. Se empiezan a amasar los ingredientes con un cuchillo largo o una espátula, tomando harina de los bordes y echándola en el centro.
- Cuando sea posible se empieza a amasar con las manos, pero bastante rápido, lo suficiente para obtener un bollo de masa que se deja en el frigorífico, cubierto con un paño, durante 1 hora.
- Se pone otra vez la masa sobre el mármol enharinado y se forman unos rollitos de un dedo de grueso y unos cm de largo. Se doblan en forma de creciente lunar y se ponen sobre la placa del horno sin untarla.
- Se hornean a 200 °C durante unos 10 minutos. (Con las dosis indicadas habrá que hacer por lo menos dos hornadas.) Luego se espolvorean los *croissants* todavía calientes con azúcar corriente mezclado con el avainillado del segundo sobre.



# CENTROS Y PASTELES



# BISCUIT DE CHOCOLATE

**Preparación**
*1 hora, más 1 hora para enfriar*

**Ingredientes**
*100 g de azúcar*
*4 cucharadas de ron*
*2 bizcochos de enrollar (véase p. 18)*
*1 kg de crema ganache (véase p. 37)*
*300 g de chocolate de hacer*
*30 g de cacao amargo*

**Guarnición**
*50 g de chocolate granillo*

- Receta para 6-8 personas. Se hierve el azúcar con 1 dl de agua durante 5 minutos y se deja enfriar. Se añade el ron.

- Se corta cada capa de masa en dos porciones rectangulares iguales, de 21 × 16 cm (con los recortes se podrán hacer pasteles) y con un pincel se mojan con un poco de jarabe de ron. Se apoya la primera porción en una rejilla y se unta con mucha crema ganache.

- Se hace lo mismo con las otras tres porciones, y se apilan. Se untan también los bordes con crema ganache, de modo que todo el dulce quede cubierto en abundancia, y se deja en el frigorífico 1 hora.

- Se funde el chocolate (véase p. 30), luego se añade el cacao tamizado y se cubre todo el dulce. Se deja endurecer y se decora la superficie, por los bordes, con una tira de granillo de chocolate.





# *CASSATA* DE REQUESÓN

**Preparación**
*1 hora y 30 minutos, más 3 horas para enfriar y 2 horas de reposo*

**Cocción**
*10 minutos*

**Ingredientes**
*200 g de azúcar*
*unas gotas de esencia de vainilla*
*800 g de requesón muy fresco*
*150 g de chocolate amargo*
*350 g de fruta confitada variada*
*6 cucharadas de marrasquino*
*50 g de pistachos*
*5 cucharadas de gelatina de albaricoque*
*1 bizcocho rectangular de unos 500 g (véase p. 12)*
*4 cucharadas de azúcar de lustre*
*200 g de fondant (véase p. 33)*

- Receta para 6-8 personas. Se pone en un cazo el azúcar con la vainilla y 1 dl de agua. Se cuece el almíbar a fuego medio, revolviendo, hasta que no se note el azúcar bajo la cuchara y se formen burbujas en la superficie. Se retira del fuego y se deja entibiar.

- Se tamiza el requesón, y se recoge en un cuenco grande. Se bate con una espátula o una batidora hasta hacer una crema, añadiendo el almíbar a chorro, poco a poco, y se bate hasta que quede suave. Entonces se añade el chocolate en escamas, la fruta confitada (salvo unos trocitos que servirán para adornar) troceada, el marrasquino y los pistachos sin cáscara y pelados. Se mezcla bien.

- Se reviste con papel de aluminio un molde de 26 cm de diámetro y se unta con gelatina de albaricoque, previamente diluida a fuego lento.

- Se corta el bizcocho en rodajas, se pone una capa en el fondo del molde y luego en las paredes, pegándola a la gelatina de albaricoque. Se vierte en el molde la crema de requesón, procurando que no se mueva el bizcocho, se nivela y se cubre con más rodajas de bizcocho. Se

*agua de azahar*

*150 g de pasta de almendras verdes (de venta en pastelerías)*

cubre con un paño y se deja en el frigorífico durante 3 horas. Luego se desmolda sobre un plato y se separa cuidadosamente el papel de aluminio. Se funde el resto de la gelatina de albaricoque, se añade el azúcar de lustre y se le da un hervor, revolviendo todo el tiempo. Luego se vierte sobre la *cassata* y se extiende de modo uniforme con una espátula. Se deja secar.

- Se pone el *fondant* en un cacillo, se añaden 2 o 3 cucharadas de agua de azahar y, a fuego lento, se disuelve revolviendo sin parar. Se retira del fuego, se revuelve otra vez muy bien y se unta con una espátula sobre toda la superficie de la *cassata*.

- Se trabaja un poco la pasta de almendras con las manos para ablandarla, se extiende una tira tan larga como la circunferencia de la *cassata*, de 2 mm de grosor. Se pone a la altura de la *cassata* y con mucho cuidado se pega al borde del dulce, cubriéndolo de manera que la tira coincida perfectamente con la arista. Se deja reposar la *cassata* durante 2 horas como mínimo. Se adorna con el resto de la fruta confitada.





# CROQUEMBOUCHE

**Preparación**
*2 horas*

**Cocción**
*1 hora y 10 minutos*

**Ingredientes**
*500 g de masa escaldada (véase p. 26)*
*10 g de mantequilla*
*150 g de almendras picadas muy finas*
*25 g de glucosa*
*500 g de azúcar*
*2 cucharadas de aceite*

- Receta para 8 personas. Con una cartulina se forma un cucurucho de 25 cm, con un diámetro de base de unos 18 cm. Se sujeta con alfileres o cinta adhesiva y se cubre con papel de aluminio.

- Se preparan unos *petisús* como se explica en la página 26 (harán falta 75-80), colocándolos en la placa del horno untada con mantequilla y haciendo varias hornadas. Cuando los *petisús* estén cocidos se despegan con una paleta y se dejan enfriar (si se desea, se pueden rellenar con crema pastelera).

- Mientras tanto se prepara el zócalo de *nougatine*. Se ponen las almendras picadas en un papel aceitado y se hornean a 80 °C para calentarlas un poco.

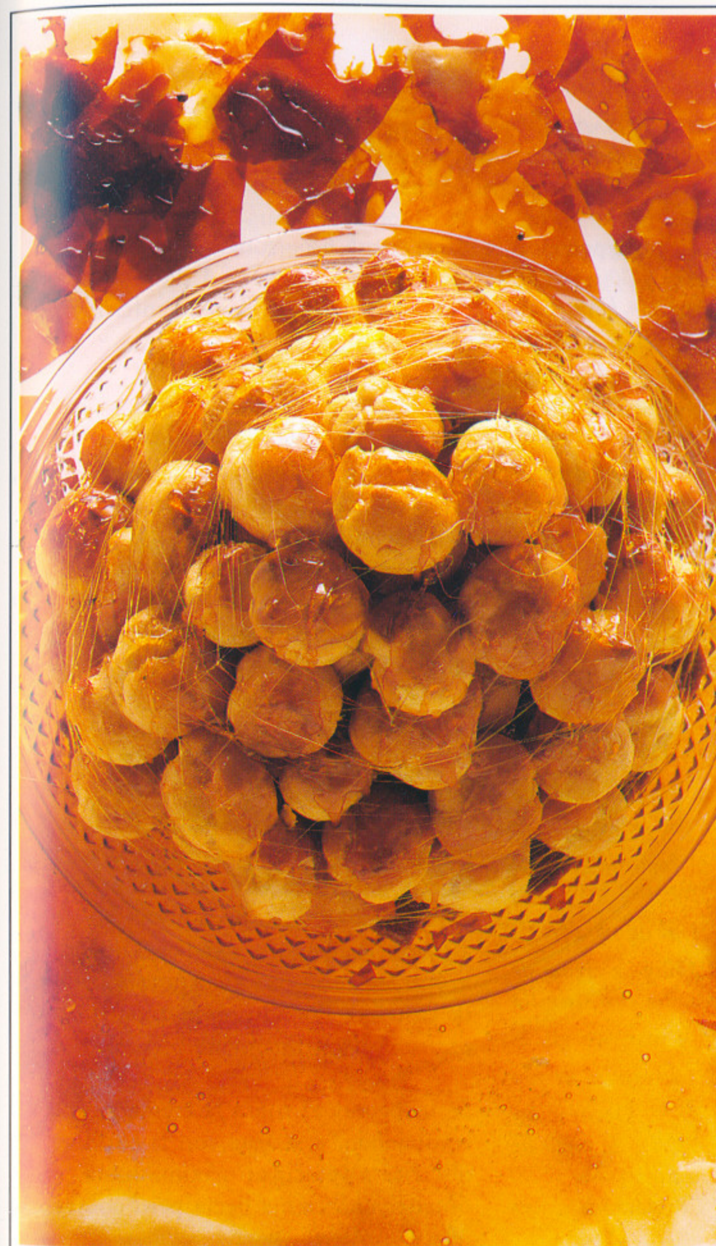
- Se pone la glucosa en un cazo de cobre y se calienta a fuego lento hasta que se funde del todo, luego se añaden poco a poco 250 g de azúcar, revolviendo con una espátula de madera, hasta que también esté disuelto. Se pone el fuego al mínimo y se incorporan las almendras calientes, revolviendo con energía para mezclarlas bien (1 minuto). Se vierte

enseguida la *nougatine* sobre un mármol untado con aceite, y con una paleta también untada se trabaja rápidamente la pasta extendiéndola para formar una capa de 1 cm y dándole la vuelta continuamente.

- Mientras tanto se calienta la placa del horno y se le da la vuelta de modo que la superficie plana y caliente esté hacia arriba. Se pone encima la *nougatine* formando un disco de 26 cm de diámetro y 2-3 cm de grosor, y se cercenan bien los bordes. Así estará listo el zócalo sobre el que se construye el *croquembouche*. Cuando el zócalo se haya endurecido se pone encima el cucurucho de cartón, de modo que a su alrededor quede un borde de unos 4 cm.

- Se funde el resto del azúcar con dos cucharadas de agua hasta que esté dorado, se retira del fuego, se deja al baño María para que esté blando y se mojan rápidamente en el almíbar los *petisús*, de uno en uno, formando círculos superpuestos alrededor del cucurucho, que se irán estrechando. En la cima se pone uno solo. Todos los *petisús* se rodean con una telaraña de almíbar.





# PASTEL DE CASTAÑAS CON RON

**Preparación**
*1 hora y 30 minutos, más 14 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*1 genovesa de 22 cm de diámetro (véase p. 155)*

**Para el jarabe de ron**
*100 g de azúcar*
*1 dl de ron*

**Para la crema de huevo y castañas**
*3 huevos*
*110 g de azúcar*
*30 g de maizena*
*2,5 dl de leche*
*3 hojas de gelatina (15 g)*
*1 dl de nata fresca*
*150 g de crema de castañas con vainilla*
*4* marrons glacés
*2 cucharadas de ron*

**Decoración**
*125 g de pasta de almendras (véase p. 28)*
*8* marrons glacés

- Receta para 6 personas. Para el almíbar: se cuece el azúcar con 1 dl de agua durante 4 minutos, se deja enfriar y se añade el ron.

- Para las cremas: en un cuenco se baten tres yemas con 60 g de azúcar, se añade la maizena y se deslíe con la leche caliente, vertida a chorro mientras se bate con las varillas. Se hace condensar a fuego bajo, revolviendo continuamente con una cuchara de madera hasta que esté a punto de hervir. Después de unos segundos se apaga el fuego y se deja enfriar.

- Se ablanda la gelatina en agua fría, se escurre y se disuelve en la nata caliente. Se pasa por un colador. Se bate la crema de castañas con una espátula durante 3 o 4 minutos, luego se incorpora la nata tibia y se mezcla bien. Se deja enfriar, pero sin solidificar. Se montan las claras a punto de nieve, se añaden 50 g de azúcar, se bate y se incorpora a la crema de castañas. Por último se añaden cuatro *marrons glacés* finamente picados.

- Se incorpora el ron a la crema de huevo, revolviendo, y se bate con la batidora eléctrica a velocidad máxima hasta obtener una crema ligera pero compacta.





- Se corta la genovesa en dos rodajas y se empapan con el jarabe de ron. En una fuente se pone un aro de molde desmontable de 24 cm de diámetro y 8 cm de altura. En el centro se coloca un disco de pasta cuyos bordes deben quedar a 1 cm del aro. Se rellena el aro hasta la mitad con la crema de huevo. Se deja una hora en el frigorífico, luego se apoya en la capa de crema otra rodaja de pasta, centrado y a 1 cm del borde. Se llena hasta arriba con la crema de castañas, rellenando también el espacio entre el bizcocho y el aro. Se deja otras 12 horas en el frigorífico.

- Se extiende la pasta de almendras (preparada tal como se explica en la página 28) y se cubre con ella la superficie del pastel.

- Se moja un paño con agua hirviendo, se escurre y se pone durante 20 segundos alrededor del aro, luego se abre éste y se retira. Se decora el dulce con 8 *marrons glacés* y se deja otra hora en el frigorífico antes de servir.

# PASTEL DE CEREZAS

**Preparación**
*30 minutos, más 2 horas para el reposo*

**Ingredientes**
*1 genovesa cuadrada de 20 cm de lado (véase p. 155)*
*0,5 dl de kirsch*
*0,5 dl de vino espumoso*
*500 g de crema de mantequilla (preparada con 250 g de mantequilla, 150 g de azúcar y 3 claras de huevo: véase p. 38)*
*200 g de cerezas confitadas*
*150 g de* fondant *(véase p. 33)*

- Receta para 6 personas. Se corta la genovesa horizontalmente en dos rodajas y se mojan con una mezcla de kirsch y vino espumoso.
- Sobre la primera rodaja, que hará de base, se unta una capa de crema de mantequilla de 2 cm de espesor y se hunden en ella las cerezas confitadas, en el centro y en los bordes de modo que sobresalgan un poco.
- Se tapa con la segunda rodaja de genovesa y se deja en un sitio fresco durante dos horas.
- Se calienta el *fondant* y se glasea la superficie del pastel. Cuando el fondant se haya endurecido se cortan los bordes con un solo movimiento firme del cuchillo, de modo que el bizcocho quede a la vista y el pastel tenga un aspecto más atractivo.





# PASTEL DE CASTAÑAS

**Preparación**
*1 hora, más 2 horas para enfriar*
**Cocción**
*1 hora*
**Ingredientes**
*1 kg de castañas*
*200 g de mantequilla*
*180 g de azúcar*
*8 cucharadas de ron*
*2 sobres de azúcar avainillado*
*100 g de jarabe de caña*
*1 genovesa de 24 cm de diámetro (véase p. 155)*
*1,5 dl de glasa de azúcar (véase p. 31)*
*sal*
**Guarnición**
12 marrons glacés

- Receta para 8 personas. Se lavan las castañas, se hace un corte en la parte abombada de la cáscara, se ponen en agua fría con un poco de sal, se calienta y se cuecen durante 50 minutos. Se escurren, se les quita la cáscara y la piel, se pasan por el pasapurés y se baten aún calientes con la mantequilla hasta obtener una crema homogénea. Se funde el azúcar a fuego medio con cuatro cucharadas de agua. Se retira del fuego, se deja enfriar, se añaden cuatro cucharadas de ron y el azúcar avainillado. Se añade este jarabe a la crema de castañas y mantequilla, y se bate durante 5 minutos con las varillas.

- Se perfuma el jarabe de caña con el resto del ron. Se corta la genovesa en tres rodajas, se empapan con el jarabe de caña al ron y se untan dos de ellas con la crema de castañas y mantequilla. Se tapa con la tercera rodaja y se cubren también los lados con la crema. Se deja en el frigorífico durante media hora.

- Mientras tanto se prepara la glasa de azúcar. Se saca el pastel del frigorífico, se cubre la superficie con la glasa, se adorna con los *marrons glacés* y se deja en el frigorífico hasta el momento de servir.





# PASTEL DE *CRÊPES*

**Preparación**
*1 hora*
**Cocción**
*20 minutos*
**Ingredientes**
*100 g de nuez picada*
*3 huevos*
*150 g de azúcar*
*2 cucharadas de coñac*
*300 g de requesón*
*95 g de mantequilla*
*75 g de chocolate de hacer*
*12* crêpes *de 18 cm de diámetro (véase p. 24)*
*50 g de azúcar de lustre*

- Receta para 6 personas. Se baten las yemas con el azúcar hasta formar una crema espumosa. Se añade el coñac y el requesón, y se bate con las varillas. En otro cuenco se baten bien 85 g de mantequilla ablandada con el chocolate rallado, hasta obtener una crema suave.

- Se unta con mantequilla el fondo de un molde desmontable de 20 cm de diámetro y se llena colocando la primera *crêpe* untada con la cuarta parte de la crema de requesón, luego la segunda espolvoreada con la tercera parte de las nueces picadas, y la tercera cubierta con una capa de crema de mantequilla y chocolate. Se hace lo mismo con las otras 6 *crêpes* y sus respectivos rellenos. Se termina con la décima *crêpe*, untada con el último cuarto de crema de requesón. Sobre ella se ponen las dos *crêpes* restantes, una encima de otra, y se introduce el pastel en el horno calentado a 230 °C durante 10 minutos. Se desmolda sobre un plato resistente al calor. Se baten las claras con una batidora eléctrica, se añade el azúcar de lustre y se sigue batiendo, hasta el punto de nieve bien firme. Se recubre el pastel con parte del merengue y se hacen las decoraciones con el resto, con la ayuda de una jeringa con boquilla de estrella. Se hornea a 250 °C durante 5 o 6 minutos hasta que el merengue esté dorado.

# PASTEL RELLENO DE MELOCOTÓN

**Preparación**
*1 hora*

**Cocción**
*15 minutos*

**Ingredientes**
*50 g de harina*
*230 g de azúcar*
*1 huevo*
*2 yemas de huevo*
*5 dl de leche*
*30 g de mantequilla*
*1 cucharada de aguardiente de cerezas*
*750 g de melocotones*
*1 genovesa de 22 cm de diámetro (véase p. 155)*
*1 vasito de jalea de frambuesas*
*100 g de almendras peladas fileteadas*
*sal*

◆ Receta para 6 personas. Se prepara la crema: se mezcla la harina con 80 g de azúcar, un pellizco de sal, el huevo entero y las yemas, y se deslíe con la leche caliente. Se condensa a fuego lento revolviendo, luego se añade la mantequilla y el kirsch, se espera a que la mantequilla se disuelva bien y se deja enfriar.

◆ Para el relleno: se lavan los melocotones, se secan, se pelan, se cortan por la mitad y se les quitan los huesos.

◆ Se prepara un almíbar con 150 g de azúcar y 2 dl de agua. Cuando lleva 5 minutos hirviendo a fuego lento se sumergen en él los melocotones y se dejan 10 minutos, luego se escurren y se dejan enfriar.

◆ Se corta la genovesa en tres discos. La primera se unta con una capa de gelatina de frambuesas, se cubre con la crema preparada y se pone encima la mitad de los melocotones cortados en rodajas. Se tapa con el segundo disco, y se repite la misma operación. Se termina con el tercer disco, se unta todo el pastel con la gelatina de frambuesa y se decora con las almendras fileteadas.





# LADRILLO DE CHOCOLATE

**Preparación**
*1 hora y 45 minutos, más 3 días de reposo*

**Cocción**
*15-20 minutos*

**Ingredientes**
*100 g de almendra molida*
*100 g de azúcar de lustre*
*30 g de cacao en polvo*
*6 claras de huevo*
*30 g de azúcar*
*550 g de crema ganache (véase p. 37)*
*100 g de pasas*
*2 cucharadas de ron*
*60 g de mantequilla*
*sal*

- Receta para 8 personas. Este dulce se prepara con tres días de antelación.

- Se cubre con papel especial una placa rectangular de 20 × 36 cm y se enciende el horno a 190 °C. Se mezcla la almendra molida con el azúcar de lustre y el cacao, y se pasa por un tamiz fino.

- Se montan las claras a punto de nieve firme con un pellizco de sal y 30 g de azúcar. Se incorpora la mezcla de almendras y cacao, con mucha delicadeza y poco a poco, levantando el merengue con una espátula de abajo a arriba. Se extiende sobre la placa de horno cubierta con papel formando una capa de 1,5 cm de espesor y se cuece unos 15 minutos. Se saca del horno, se desmolda sobre una rejilla, se cubre con un paño y se deja reposar una noche en un lugar fresco.

- Se prepara la crema ganache y se mantiene en un lugar fresco una noche. Se pasan los corintos por agua caliente, se escurren bien, se ponen en un cazo y se calientan con el fuego bajo para secarlos e hincharlos. Se retiran del fuego y se añade el ron caliente. Se flamean. Se vuelven a calentar durante





10 segundos, luego se apaga la llama, se tapan y se dejan reposar 10 minutos. Se guardan las pasas en un recipiente con cierre hermético y se dejan reposar al fresco durante una noche. Al día siguiente se incorpora la mantequilla blanda a 350 g de crema ganache. Se calienta al baño María, batiendo con las varillas para esponjarla y aligerarla.

- Se quita el papel especial del rectángulo de pasta, se corta 1 cm del borde y luego se divide en tres partes iguales. En la primera tira se unta una capa de crema ganache a la mantequilla y por encima se esparce la tercera parte de las pasas. Se cubre con la segunda tira de pasta y se repite la operación. Se tapa con el tercer rectángulo, se unta con crema ganache y se esparcen por encima las pasas restantes.

- Se deja 3 o 4 horas en el frigorífico, luego se unta todo el dulce con el resto de la crema ganache (la que no tenía mantequilla) fundida al baño María (pero no caliente). Se deja el pastel en el frigorífico 12 horas antes de servir.

# MERENGADA DE FRAMBUESAS

**Preparación**
*1 hora*

**Cocción**
*4 horas y 30 minutos*

**Ingredientes**
*8 claras*
*500 g de azúcar*
*500 g de frambuesas*
*700 g de nata fresca*
*5 cucharadas de azúcar de lustre*
*12 pastas de merengue*

◆ Receta para 8-10 personas. Se montan las claras a punto de nieve con el azúcar. Se introduce en una manga con boquilla lisa de 12 mm y se sobre una placa de horno se forma una espiral apretada de 24 cm de diámetro, partiendo del centro. Se hornea a 80 °C durante cerca de hora y media, con la puerta del horno entornada para evitar que se tueste el merengue. Se repite la operación otras dos veces, obteniendo así tres ruedas iguales. Se apilan y se igualan con un cuchillo, reservando los recortes.

◆ Se lavan las frambuesas y se secan con cuidado. Se monta bien la nata con cuatro cucharadas de azúcar de lustre. Se unta la primera rueda de merengue con una capa espesa de nata y se reparte por encima la tercera parte de las frambuesas cortadas por la mitad. Se coloca encima la segunda rueda de merengue y se hace lo mismo que antes. Luego se coloca encima la tercera rueda y se cubre cuidadosamente todo el pastel, incluidos los bordes, con la nata. Se desmenuzan las pastas de merengue, se mezclan con los recortes que se habían reservado y se aplican en los bordes. Se reparten por la superficie las frambuesas restantes y se deja en el frigorífico. Cuando se va a servir se espolvorea con el resto del azúcar de lustre.





# MILHOJAS

**Preparación**
*40 minutos*

**Cocción**
*50 minutos*

**Ingredientes**
*600 g de pasta de hojaldre (véase p. 16)*
*3 cucharadas de azúcar*
*250 g de crema diplomática (véase p. 49)*
*3 cucharadas de azúcar de lustre*

- Receta para 6 personas. Se extiende el hojaldre formando un rectángulo de 0,5 cm de grosor. En él se recortan tres rectángulos de 30 cm de largo y 20 de ancho. Se pone uno de ellos sobre la placa de horno humedecida, se pincha con un tenedor, se pasa el pincel mojado en agua por la superficie, se espolvorea con azúcar y se hornea a 200 °C durante 15 minutos como mínimo.

- Se saca el hojaldre y se separa de la placa con una paleta, dejándolo enfriar. Se cuecen los otros dos rectángulos y también se dejan enfriar. «Montaje» del pastel: se unta el primer rectángulo de crema diplomática, se coloca el segundo encima, también se unta de crema diplomática, y se coloca el tercero. Sobre éste se forma una capa de azúcar de lustre y luego, con un espetón al rojo se hacen unas marcas diagonales en el pastel (quedarán de color moreno porque el calor quema el azúcar), formando una cuadrícula. Se quitan las posibles rebabas laterales de crema. Si se desea se pueden cubrir de crema los lados del pastel, usando una espátula. En ese caso la cantidad de crema diplomática tendrá que ser de 350 g. Se mantiene en sitio fresco hasta el momento de servir.





# TARTA SELVA NEGRA

**Preparación**
*40 minutos*

**Cocción**
*1 hora*

**Ingredientes**
*250 g de chocolate de cobertura*
*250 g de mantequilla*
*250 g de azúcar*
*8 huevos*
*250 g de harina*
*400 g de nata montada endulzada*
*500 g de guindas en almíbar deshuesadas*
*sal*

- Para esta receta, suficiente para 6-8 personas, se empieza haciendo exactamente lo mismo que en la receta de la tarta *Sacher* (véase p. 238), hasta que ha terminado la cocción.

- Se deja enfriar y se corta con un cuchillo bien afilado en tres ruedas del mismo grosor. En la rueda de base se extiende una capa de nata montada, gastando la tercera parte. Se reservan doce guindas y el resto se dividen en dos porciones iguales. Una de estas porciones se coloca sobre la rueda cubierta de nata montada y se coloca sobre las guindas la segunda rueda, haciendo lo mismo que con la primera. Se tapa la tarta y se cubre la superficie con el resto de la nata, dejando marcas irregulares con la espátula. Se decora con el resto de las guindas y se sirve.

# PAN DE NUECES

**Preparación**
*1 hora, más 2 horas y 30 minutos para reposar*

**Cocción**
*45 minutos*

**Ingredientes**

**Para la masa**
*10 g de levadura de cerveza*
*1 dl de leche*
*40 g de azúcar*
*200 g de harina*
*40 g de mantequilla*
*1 yema de huevo*
*1 cucharadita de ralladura de limón*
*sal*

**Para el relleno**
*2 huevos*
*2 cucharadas de azúcar*
*media cucharadita de café de canela en polvo*
*2 cucharadas de nata fresca*
*200 g de nueces peladas*
*100 g de mantequilla*
*20 g de azúcar de lustre*

◆ Receta para 8 personas. Se deslíe la levadura con 2 cucharadas de leche tibia, se añade un pellizco de azúcar y otro de harina. Se deja reposar durante 20 minutos. En un cuenco se trabaja la mantequilla hasta que esté cremosa, se añade el azúcar, se sigue mezclando durante un buen rato y por último se añade la yema y la ralladura de limón, batiendo durante dos o tres minutos. Se vierte poco a poco el resto de la leche y la harina, se añade un pellizco de sal y la levadura desleída. Se bate con una cuchara de madera, luego se mezcla con la mano hasta que la masa se separe del cuenco. Se cubre con un paño y se deja reposar 2 horas.

◆ Se baten las yemas con el azúcar y la canela. Se añade la nata, 150 g de nueces finamente picadas y las dos claras montadas a punto de nieve. Se extiende la masa formando un rectángulo de la medida de la placa de horno. Se coloca este rectángulo de masa sobre una tela blanca, se unta con la crema de nueces y se espolvorea con el resto de la nuez picada. Se hace un rollo bien apretado con la ayuda de la tela y se pone en la placa del horno untada con mantequilla. Se deja reposar 15 minutos. Se barniza con 80 g de mantequilla fundida y se hornea a 180-190 °C durante 45 minutos. Se deja enfriar y se corta en rebanadas. Se sirve espolvoreado con azúcar de lustre.





# TARTA DE CUMPLEAÑOS

**Preparación**
*1 hora y 15 minutos, más 2 horas de reposo*

**Ingredientes**
*1 bizcocho de 30 cm de diámetro (véase p. 12)*
*1 dl de alquermes*
*300 g de crema pastelera (véase p. 36) o diplomática (véase p. 49)*
*2 claras de huevo*
*300 g de azúcar de lustre*
*1 limón*
*green curaçao o colorante alimentario verde*
*150 g de pasta de almendras (véase p. 28)*

**Guarnición**
*cerezas rojas y verdes*

- Receta para 10-12 personas. Se divide el bizcocho en tres ruedas del mismo grosor. Con el pincel se mojan las tres ruedas, en la parte de la miga, con un poco de alquermes, coloreándolas ligeramente de rojo, y luego se unta la de base con la mitad de la crema, se tapa con la rueda intermedia, se extiende el resto de la crema, y se cierra la tarta con la tercera rueda.

- Se ponen las claras en un cuenco y se baten un poco. Cuando empiezan a estar espumosas se añaden 3 o 4 cucharadas de azúcar de lustre y se revuelve, luego se añaden unas gotas de zumo de limón filtrado y, poco a poco, el resto del azúcar de lustre, a cucharaditas, hasta obtener una glasa blanda. Se reserva la tercera parte y al resto se añade, gota a gota, un poco de green curaçao o el colorante alimentario, para dar a la glasa un delicado tono verdoso.

- Se extiende esta glasa por toda la tarta con una espátula, formando una capa uniforme y lisa, y se deja secar durante 2 horas como mínimo.

- Se trabaja la pasta de almendras con las manos para ablandarla y se añaden unas gotas de alquermes para teñirla de rosa. Se extiende formando una tira tan larga como la circunferencia de la tarta y de la altura de ésta. Con un cortador de pasta se hacen unas incisiones en uno de los lados de la tira, formando festones. Se aplica la tira con la parte festoneada para arriba alrededor de la tarta, pegándola bien (para aumentar la adherencia se puede pasar un pincel mojado en clara de huevo por el contorno de la tarta).

- Se decora con medias cerezas rojas y verdes formando coronas. En el centro del dulce se escribe el nombre del/los homenajeado/os, utilizando la glasa que se había apartado antes de teñirla de verde. Se introduce en un cucurucho de papel y se aprieta sobre la superficie trazando las palabras deseadas.

# TARTA DE PERAS

**Preparación**
*1 hora y 20 minutos, más 2 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*1 genovesa de 24 cm de diámetro (véase p. 155)*
*5,5 dl de crema pastelera (véase p. 36)*
*1 bote de 500 g de peras en almíbar*
*5 dl de nata fresca*
*3 cucharadas de azúcar de lustre*
*150 g de azúcar*
*3 cucharadas de aguardiente de pera Williams*

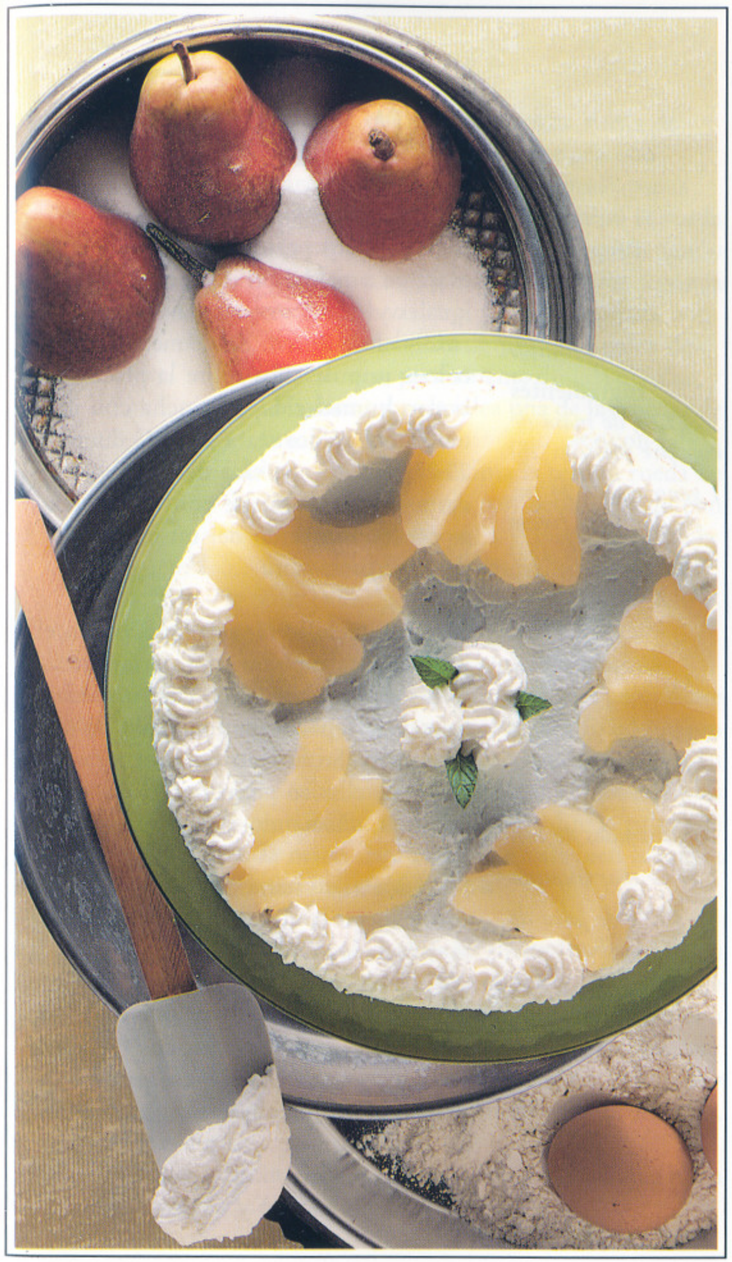
◆ Receta para 8 personas. Se escurren las peras en almíbar y se cortan en rodajas finas. Se monta la nata bien fría con el azúcar de lustre y se sigue batiendo. Se añade la mitad de la crema pastelera y se guarda el resto en el frigorífico.

◆ Se pone el azúcar en un cazo, se cubre a chorro con el almíbar de las peras, se le da un hervor y se apaga el fuego, perfumando con el aguardiente.

◆ Se corta la genovesa en tres ruedas y se moja la de base con un poco de almíbar. Se cubre con la mitad de la crema preparada, y luego con rodajas de pera en almíbar. Se hace lo mismo con la segunda rueda de bizcocho. Se tapa con la tercera rueda de genovesa y se moja con un poco de almíbar. Se napa completamente la tarta con nata montada utilizando una espátula, y se deja dos horas en el frigorífico.

◆ Se saca del frigorífico y se ponen en el centro las rodajas de pera que quedaban, un poco montadas unas sobre otras, en grupos de 8 rodajas en abanico que simulen pétalos de flor. Se decora con rositas formadas con el resto de la nata.





# TARTA DIPLOMÁTICA

**Preparación**
*40 minutos*

**Cocción**
*40 minutos*

**Ingredientes**

*250 g de masa de hojaldre (véase p. 16)*

*1 genovesa de 24 cm de diámetro (véase p. 155)*

*200 g de almendras peladas*

*1 cucharada de azúcar*

*250 g de crema de mantequilla (véase p. 38)*

*3 cucharadas de ron*

*1 dl de marrasquino*

*300 g de jalea de albaricoque*

*2 cucharadas de azúcar de lustre*

- Receta para 8 personas. Se divide la masa de hojaldre en dos porciones iguales y se hace con cada una un fino redondel de 26 cm de diámetro. Se coloca uno de ellos sobre la placa de horno humedecida, se pincha con un tenedor y se hornea a 200 °C durante 20-25 minutos. Se saca del horno, se despega delicadamente con una paleta y se cuece el segundo del mismo modo. Se dejan enfriar.

- Con un cuchillo bien afilado, o con el instrumento especial para cortar tartas, se divide la genovesa en cuatro ruedas finas y se separan, con cuidado de no romperlas. Se tuestan las almendras y 100 g de ellas se pican muy finas en la picadora, añadiendo el azúcar.

- Se añade a la crema de mantequilla el ron y luego la almendra picada, y se mezcla bien.

- Se apoya un cartón de pastelería de 24 cm de diámetro sobre las dos ruedas de hojaldre y se recortan bien, para que tengan la misma circunferencia que las de genovesa. Luego se reviste el cartón con papel de aluminio (para impermeabilizarlo) y se pone en un plato. Se coloca encima una rueda de genovesa y se empapa un poco con marrasquino, usando un pincel apenas mojado en el licor. Se unta sobre la rueda una capa de crema de almendras (tomando la tercera parte) y se cubre con una segunda rueda de bizcocho, también mojada con marrasquino. Ésta se unta con jalea de albaricoque, previamente diluida al calor, y se coloca sobre la jalea una de las ruedas de hojaldre. Se napa también ésta con jalea, luego se coloca encima la tercera rueda de genovesa y se moja con licor. Se unta con crema de mantequilla y luego se pone la última rueda de genovesa, napándola con jalea.





- Se pone encima la segunda rueda de hojaldre, se aprieta un poco para pegar entre sí todos los pisos, y se napa con jalea. Con la última porción de crema de mantequilla se cubre todo el contorno del dulce mientras se sostiene con el cartón sobre la palma de la mano izquierda. Se nivela bien la crema con una espátula.

- Se pica el resto de las almendras y se aplican al contorno de la tarta mientras se sostiene con la mano izquierda, esparciéndolas con la derecha. Por último se esparce el azúcar de lustre sobre la superficie, pasándolo por un pequeño tamiz para que esté bien suelto.

- Se mantiene la tarta en un lugar fresco hasta el momento de servir.

# TARTA *SACHER*

**Preparación**
*1 hora, más 2 horas de reposo*

**Cocción**
*1 hora*

**Ingredientes**
*500 g de chocolate de cobertura*
*250 g de mantequilla*
*250 g de azúcar*
*8 huevos*
*1 sobre de azúcar avainillado*
*250 g de harina*
*5 cucharadas de mermelada de albaricoque*
*sal*

- Receta para 6-8 personas. Se trocea la mitad del chocolate en un cacillo, se pone al baño María en un recipiente mayor y se calienta a fuego lento. Se funde el chocolate, sin subir el fuego, revolviendo de vez en cuando con una espátula de madera, se retira del fuego y se deja caliente en el baño María.

- Se pone la mantequilla (menos de una nuez), previamente ablandada a temperatura ambiente, en un cuenco calentado con agua y secado. Se trabaja con una espátula de madera, añadiendo poco a poco primero el azúcar y luego un pellizco de sal. Cuando la pasta esté suave y cremosa se añade poco a poco el chocolate fundido y tibio, y se sigue revolviendo bien para mezclarlo.

- Se cascan los huevos de uno en uno y se añade la primera yema a la crema, dejando la clara en un cuenco. Se revuelve hasta que la yema se haya incorporado bien a la pasta.

- Se hace lo mismo con los demás huevos, dejando las ocho claras en el cuenco.

- Se montan estas claras a punto de nieve con un pellizco de sal y el azúcar avainillado. Luego se añaden a la pasta, levantándola con cuidado de abajo a arriba. Se incorpora la harina (menos de 2 cucharadas) después de pasarla por un tamiz.





- Con la mantequilla que queda y la harina apartada se unta y enharina un molde desmontable de 26 cm de diámetro, se vierte en su interior la masa y se cuece en un horno calentado a 180 °C durante una hora. Se deja enfriar la tarta en una rejilla. Luego se divide en dos ruedas iguales, se unta la de base con la mermelada de albaricoque, y se tapa con la otra.

- Se trocea el resto del chocolate y se funde en el cazo usado antes. Luego se vierten dos terceras partes sobre un mármol y se trabaja con una espátula, extendiéndolo y recogiéndolo, hasta que se haya enfriado. Después se introduce de nuevo en el cazo con el que quedaba allí y se vuelve a fundir.

- Se vierte el chocolate fundido en el centro de la tarta y se extiende con una espátula empujándolo hacia fuera. Se cubre completamente la tarta, incluyendo los lados, y se deja solidificar el baño durante 2 horas como mínimo antes de servir. Se puede escribir la palabra *Sacher* con glasa de azúcar.

# TARTA SAINT-HONORÉ

**Preparación**
*2 horas, más 30 minutos para enfriar*

**Cocción**
*1 hora*

**Ingredientes**
*250 g de masa de hojaldre (véase p. 16)*
*20 g de mantequilla*
*150 g de masa escaldada (véase p. 26)*
*1 huevo*
*200 g de crema Saint-Honoré (véase p. 54)*
*150 g de azúcar*
*250 g de crema chantilly (véase p. 46)*
*100 g de crema ganache (véase p. 37)*

- Receta para 8 personas. Se extiende la masa de hojaldre con el rodillo en una lámina de 0,5 cm de grosor, y se forma un redondel de 24 cm de diámetro. Se coloca en la placa de horno untada con mantequilla, se pincha con un tenedor y se deja en un sitio fresco.

- Se pone la masa escaldada en una manga pastelera con boquilla lisa de 1 cm de diámetro y se deposita sobre el redondel de masa de hojaldre un cordón a lo largo del borde de unos 2 cm de grosor. Se guarda el resto de la masa. Se bate ligeramente el huevo y se barniza con él el cordón de masa escaldada.

- Se introduce la placa en el horno, que lleva por lo menos 15 minutos encendido a 200 °C, y se cuece la base de la tarta durante 25-30 minutos. Se saca del horno, se separa delicadamente de la placa con una paleta y se desliza en un plato.

- Se vuelve a untar la placa enfriada y, con la manga pastelera, se depositan encima unos montoncitos equidistantes de masa escaldada. Se barnizan con el huevo y se hornean a 220 °C durante unos 20 minutos. Luego se sacan y





dejan enfriar. Se hace un agujero en la parte de abajo de cada dulce con las puntas de unas tijeras y se rellenan con la crema Saint-Honoré usando la manga pastelera con una boquilla larga y fina.

- Se funde el azúcar en un cacillo. Cuando esté ligeramente acaramelado se retira del fuego, se mantiene caliente al baño María para que no se espese y se unta con él la parte superior de cada pastelillo. Luego se colocan éstos sobre la corona de pasta, formando una segunda corona. Para pegarlos mejor se les pone un poco de azúcar acaramelado por debajo.

- Se unta una capa de crema chantilly (150 g) sobre la base de hojaldre. Se introduce la crema ganache en la manga pastelera (por supuesto, hay que limpiarla cada vez después de usarla) y se depositan en el interior de la corona de pastelillos unas tiras separadas 2,5 cm entre sí. En los espacios entre tira y tira se depositan otras tiras de crema chantilly iguales a las anteriores, de modo que se alternen las tiras blancas y las marrones. Se deja el dulce en el frigorífico hasta el momento de servir.

# TARTA ESPUMOSA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESAS

**Preparación**
*40 minutos, más 10 horas para enfriar*

**Ingredientes**
*200 g de chocolate de hacer*
*500 g de nata fresca*
*400 g de frambuesas*
*1 cucharada de cacao amargo*
*1 cucharadita de té de azúcar de lustre*
*1 ramita fresca de menta*

◆ Receta para 6 personas. Se trocea el chocolate y se funde a fuego lento con 200 g de nata, revolviendo con el batidor. Cuando esté disuelto se vierte en un cuenco y se deja en el frigorífico, revolviendo de vez en cuando. Se montan a medias 200 g de nata, de modo que quede un poco blanda y se mezcle mejor con el chocolate. Se incorpora al chocolate, ya frío pero untuoso, levantando la pasta con una espátula y girando el cuenco.

◆ Se pone un aro de molde de 18 cm de diámetro sobre una fuente. Se llena con la mitad de la *mousse* y se deja en el frigorífico para que endurezca un poco. Luego se reparten por encima todas las frambuesas (excepto 12) lavadas y escurridas. Se recubre con el resto de la *mousse* y se mete el dulce en el frigorífico durante 5 horas. Luego se espolvorea la superficie con el cacao. Se calienta la hoja de un cuchillo en el fuego, repitiendo varias veces esta operación, se pasa por el interior del aro y se separa la mousse. Se abre el aro y se retira con cuidado. Se monta el resto de la nata con el azúcar de lustre, se introduce en una jeringa con boquilla de estrella y se dibujan unos círculos pequeños sobre el dulce. Se pone una frambuesa dentro de cada círculo, se decora con hojas de menta y se deja la tarta 4 horas en el frigorífico.





# VENECIANA RELLENA

**Preparación**
*1 hora*

**Cocción**
*5 minutos*

**Ingredientes**
*180 g de azúcar*
*8 cucharadas de kirsch*
*1 veneciana de 1 kg*
*600 g de crema pastelera (véase p. 36)*
*150 g de fruta confitada*
*1 merengue a la italiana hecho con 4 claras (véase p. 161)*
*100 g de almendras fileteadas*

- Receta para 8 personas. Se prepara el almíbar dando un hervor de unos minutos al azúcar con 0,5 dl de agua hasta que se haya disuelto por completo.

- Se retira del fuego, se perfuma con el licor y se deja enfriar.

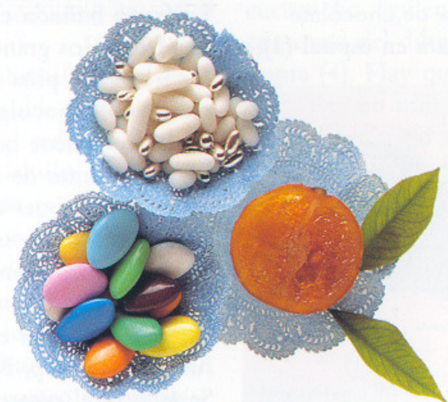
- Se corta la veneciana en ruedas, horizontalmente. Se empapa la rueda de base con el almíbar preparado y se unta con una capa de crema pastelera. Por encima se colocan unos frutos confitados finamente troceados, y se cubre con otra rueda empapada en almíbar. Se hace la misma operación hasta recomponer la veneciana. Se termina con la tapa empapada en almíbar.

- Se recubre totalmente el dulce con una capa espesa de merengue y se espolvorean las almendras por toda la superficie, pero sobre todo por la cúpula.

- Se hornea a 250 °C el tiempo que haga falta para dorar el merengue (unos 5 minutos) y se deja enfriar bien antes de servir.



# DECORACIONES



# DECORACIONES CON CHOCOLATE

**Los rizos**
Se sujeta una tableta de chocolate gruesa con la mano protegida con un poco de papel de aluminio para no calentar el chocolate. Se pasa un pelador de verdura por el borde, obteniendo los «rizos».

**Las virutas**
Se funde chocolate para baño (véase p. 30) y se extiende sobre un mármol frío formando una capa fina. Cuando se ha endurecido se rasca la superficie con un cuchillo de hoja grande sujeto con las dos manos formando un ángulo de 45° para separar una fina capa de chocolate que se arrollará en espiral (1).




**Las hojas**
Se toman unas hojas de rosa. Con un pincel de cocina se unta con chocolate fundido (véase p. 30) el envés de cada hoja (2), y se deja endurecer. Por último, con mucho cuidado, se separa la hoja verde de la de chocolate.

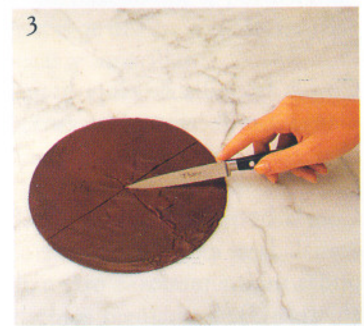



**La fruta bañada en chocolate**
Las fresas, los granos de uva y los trozos de piña se pueden cubrir con chocolate.
Cada fruta tiene que estar bien seca antes de meterla en el chocolate, pues de lo contrario éste no se adhiere.
Se clava la fruta en un palito y se hunde por completo o hasta la mitad en el chocolate fundido (véase p. 30).
Se escurre el exceso y se coloca sobre un papel especial de cocina para que endurezca.





**Abanicos de chocolate**
Sirven sobre todo para adornar las tartas. Se funde el chocolate (véase p. 30). Se vierte sobre una hoja de papel especial bien sujeta al mármol y se extiende formando una capa de 1 a 3 mm. Se deja que endurezca un poco.




Se coloca sobre el chocolate al aro de un molde desmontable y se dibuja el redondel con la punta del cuchillo, sin apenas apretar. Se retira el aro y se hacen unas incisiones ligeras en el disco de chocolate, primero con dos cortes cruzados y luego con otros dos cortes diagonales (3) que dividen las cuatro porciones obtenidas. Se deja endurecer el chocolate y se separan con un corte limpio de un cuchillo las cuatro porciones.

**Otras decoraciones**
Para obtener figuras o nombres para la decoración de una tarta hay que dibujar o escribir lo que se desea en un papel vegetal (el dibujo se puede hacer con una plantilla colocada sobre el papel), bien sujeto al mármol. Se funde el chocolate (véase p. 30), se vierte en un cucurucho de papel especial de horno, se deja que enfríe un momento hasta que adquiera cierta consistencia, luego se corta la punta del cucurucho con unas tijeras para hacer un agujero que no tenga más de 2 mm de diámetro, y se exprime el cucurucho siguiendo el contorno del dibujo con la punta (4). Hay que tratar de que salga un hilo continuo y uniforme. Luego se deja que el chocolate se ponga duro.



# DECORACIONES CON LA MANGA PASTELERA

La manga pastelera de tejido fuerte o la jeringa de plástico duro, con su juego de boquillas de varios tamaños y formatos, sirven para hacer decoraciones muy bonitas sobre las tartas y pasteles, utilizando crema chantilly, ganache, chocolate fundido, glasa real, glasa de azúcar, merengue, etc. Este es el procedimiento:
Con la boquilla lisa fina de 2 mm de diámetro se pueden hacer letras, rejillas, rizos y lazos (1).




Con la boquilla lisa ancha, de 5 mm de diámetro, se pueden hacer «cintas», rizos y espirales (2). Con la boquilla lisa de 3 orificios se pueden trazar líneas en zigzag o una serie de paralelas muy juntas.




Con la boquilla de cinta lisa y plana, con abertura muy fina, se pueden trazar contornos anchos y planos, y cintas.
Con la boquilla de cinta acanalada se pueden hacer ondas más o menos abiertas (3).
Con la boquilla estrellada se pueden hacer estrellas, rositas,




ondas, rizos, conchas y otras figuras.



# DECORACIONES CON PASTA DE ALMENDRAS

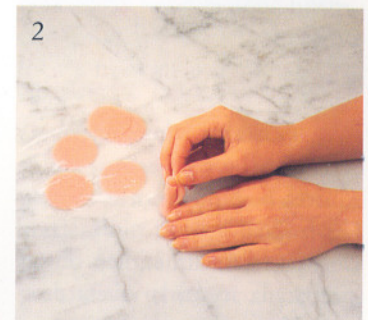
*Con la pasta de almendras, blanca o coloreada, se pueden preparar deliciosas decoraciones: flores, frutos y hojas.*

**La flor**

Se pueden preparar varias flores con pasta de almendras (véase p. 28), pero las más bonitas son las rosas, para las que se pueden usar pastas de distintos colores, rojas, rosas y amarillas.
Para preparar los pétalos hay que extender con el rodillo una lámina de pasta de almendras que no tenga más de 2 mm de espesor. Con un cortador de 4-5 cm de diámetro se obtienen unos círculos regulares de la masa de almendras (1).




Se colocan los círculos en el mármol y se cubren con una película de alimentos. Luego, con el dedo pulgar o el dorso de una cuchara, se adelgaza mucho el borde de cada círculo. Con más pasta de almendra se prepara el soporte de los pétalos. Debe tener la forma de un pequeño embudo con una base de 2 o 3 cm y una altura de unos 4 cm (2). Se levanta con cuidado un pétalo y se coloca sobre la




punta del embudo, rodeándolo, superponiendo un poco los dos bordes y apretándolos con la punta de los dedos para que se peguen. Después de colocar el primer pétalo se pone el segundo un poco desplazado, y así sucesivamente, colocándolos siempre desplazados para ir dando forma a la rosa.
Los últimos pétalos tienen

que bajar y cubrir la base del embudo de soporte (3).
Es importante apretar un poco cada pétalo después


3

de colocarlo, para que se adhiera bien al soporte.

**Las hojas**

Con pasta de almendras (preparada según la receta de la p. 28 y coloreada con un poco de colorante alimentario o con green curaçao) se forma una lámina que no tenga más de 2 mm de espesor, extendiéndola con el rodillo.
Con la punta de un cuchillo se dibujan y cortan las hojas con la forma deseada (se pueden usar hojas de verdad, por ejemplo de laurel, como modelo) (4).
Se separan las hojas de pasta de almendras una a una, y se


4

colocan sobre un tajo inodoro. Luego, con los dedos o una espátula, se adelgazan los bordes (5).
Con el dorso de un cuchillo se marca el nervio central y


5

los laterales, un poco inclinados. Se preparan las hojas que hagan falta y se dejan secar bien al aire.



# GLOSARIO

*Acaramelar*: cocer el azúcar hasta que se haya reducido a punto de caramelo y envolver con él los dulces, o bañar un molde.

*Baño María*: método de cocción que consiste en sumergir el recipiente que contiene el alimento en otro más grande lleno hasta la mitad de agua caliente. El líquido tiene que estar en ebullición muy ligera y mantener un hervor constante. La cocción al baño María se emplea para los preparados dulces que no pueden recibir un calor fuerte y directo, como cremas, salsas dulces y similares.

*Barnizar*: untar con un pincel una sustancia como huevo batido que, al cocer en el horno, dará un baño lustroso al dulce.

*Correa*: se dice cuando una masa tiene cuerpo, es decir, cuando al amasarla se nota que tiene elasticidad y al tirar de ella hay que hacer fuerza para que se rompa. La masa de los brioches y bollos de leche debe tener correa, a diferencia de la masa de hojaldre, la quebrada y la brisa, que se rompen fácilmente.

*Coulis*: término francés con el que se denomina una salsa densa (o un puré) de fruta con la que se acompañan los postres de restauración. Entre los *coulis* más clásicos están los de fresa y de frambuesa.

*Desleír*: mezclar una cosa sólida (por ejemplo, harina) o pastosa con un líquido, vertiéndolo poco a poco de modo que se forme una masa pastosa sin grumos.

*Destriar*: fenómeno que se produce en una crema a base de huevo cuando, a causa del calor excesivo, el huevo se separa del resto de los ingredientes y transforma la crema en una masa grumosa.

*Flamear*: encender con una cerilla (es preferible que sea larga, para no quemarse) un licor caliente con el que se ha regado un dulce.

*Fuente*: modo de colocar la harina sobre el mármol o la mesa de trabajo, formando un montón en cuyo centro se hace una cavidad donde se echan los huevos y todos los ingredientes, líquidos o sólidos, empleados para hacer la masa. Se empieza a amasar mezclando los ingredientes del centro, y se va añadiendo la harina de los bordes.

*Juliana*: modo de cortar un ingrediente en tiras muy finas.

*Levar*: efecto que produce la levadura en la masa al fermentar. También se dice subir, o leudar.

*Montar*: batir huevos o mantequilla con azúcar hasta formar una crema esponjosa. También se llama montar a batir claras de huevo hasta el punto de nieve, cuando la espuma formada no se despega del recipiente aunque le demos la vuelta, y al separar el instrumento de batir forma unos picos rígidos. Igualmente, se llama montar a batir la nata para que se vuelva densa y suave.

*Napar*: cubrir con una capa delgada de crema o dulce. También se llama napa a la capa delgada que forma un dulce o una crema en la cuchara o el batidor cuando se levanta. Indica que la crema o el dulce están en su punto. A este punto se le llama igualmente «de soplo» porque, al mojar una espumadera y soplar por sus agujeros, se forman burbujas.

*Perol*: recipiente de cobre, cobre estañado o acero, con forma semiesférica y con dos asas. Sirve para montar a punto de nieve las claras o la nata, y también para preparar cremas y salsas dulces. Cuando es de cobre se pueden frotar las paredes con medio limón, y así las claras se montarán con más facilidad.

*Ramequin*: nombre francés con el que se designa un pequeño recipiente de 8-10 cm de diámetro, de porcelana o vidrio resistente al calor, o de acero inoxidable, utilizado para cocer y servir en la mesa pequeños suflés o cremas dulces cocidas en el horno al baño María.



# ÍNDICE DE LAS RECETAS

**Fotografías**
*M. Lodi: 8, 10-11, 45, 103, 159, 209*
*M. Lodi-F. Pizzochero: 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 246, 247, 248, 249, 250*
*G. Frassi-A. Avallone: 57, 65, 69, 75, 81, 89, 93, 101, 107, 111, 119, 123, 127, 133, 137, 145, 149, 153, 169, 179, 183, 189, 201, 205, 215, 219, 223, 227, 231, 243*
*A. Pavanello (Home economist): 8, 45*
*C. Dumas (Home economist): 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 103, 159, 209, 246, 247, 248, 249, 250*